Mikrovågsugn

Användarhandbok

MC35J8085**



Innehåll

Använda denna bruksanvisning	**3**
Följande symboler används i denna bruksanvisning:	3
Säkerhetsinstruktioner	**4**
Viktiga säkerhetsanvisningar	4
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	12
Installation	**13**
Vad som medföljer	13
Installationsplats	18
Roterande platta	18
Underhåll	**19**
Rengöring	19
Byte (reparation)	20
Skötsel vid en längre tid utan användning	20
Innan du börjar	**21**
Klocka	21
Ljud på/av	22
Energibesparing	22
Om mikrovågsenergi	23
Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn	24
Användning	**26**
Manöverpanel	26
Manuellt läge	29
Automatiskt läge	36
Specialfunktioner	38
Smart tillagning	**40**
Automatisk tillagning	40
Manuell tillagning	48
Snabbt och enkelt	62
Felsökning	**63**
Kontrollpunkter	63
Informationskoder	70
Tekniska specifikationer	**71**

Använda denna bruksanvisning

Du har precis köpt en SAMSUNG-mikrovågsugn. Bruksanvisningen innehåller mycket praktisk information om matlagning med mikrovågsugnen:

- Säkerhetsföreskrifter
- Lämpliga tillbehör och matlagningskärl
- Användbara matlagningstips
- Matlagningstips

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

VARNING!

Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.

VAR FÖRSIKTIG!

Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **mindre personskada eller dödsfall**.

OBS!

Användbara tips, rekommendationer eller information som hjälper användare att hantera produkten.

Säkerhetsinstruktioner

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

SE TILL ATT DESSA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER ALLTID FÖLJS.

INNAN DU ANVÄNDER UGNEN SKA DU SE TILL ATT FÖLJANDE INSTRUKTIONER FÖLJS.

Endast mikrovågsfunktion

VARNING! Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

VARNING! Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.

VARNING! Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

Den här apparaten är bara till för privat bruk och är inte avsedd för att används:

- i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
- på bondgårdar
- av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer
- i bed and breakfast-miljöer.

VARNING! Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

VARNING! Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och utan övervakning.

Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.

Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning;

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av varma dynor, tofflor, svampar, torra trasor och liknande kan leda till risk för skada, antändning eller brand.

Om rök kommer från apparaten (observeras) ska du slå av eller koppla ur apparaten och hålla luckan stängd för att förhindra att lågor slår ut.

VARNING! Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste du vara försiktig vid hantering av behållaren.

VARNING! Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador.

Ägg och äggskal samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.

Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

Säkerhetsinstruktioner

Den här apparaten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.

Den här ugnen skall placeras åt rätt håll och med en höjd som gör det möjligt att lätt komma åt ugnsutrymmet och kontrollerna.

Innan du börjar använda ugnen första gången ska den köras med vatten i 10 minuter och sedan användas.

Om ugnen genererar ett konstigt ljud, brandlukt eller rök ska du omedelbart koppla ur strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.

Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.

Mikrovågsugnen är endast avsedd att användas på en bänk (fristående) och mikrovågsugnen ska inte placeras i ett skåp.

Endast ugnsfunktion – Tillval

VARNING! När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

Apparaten blir varm under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.

VARNING! Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.

Ångrengörare får inte användas.

VARNING! Apparaten ska vara helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

VARNING! Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning.

Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

Luckan eller den yttre ytan kan bli varm när enheten används.

Säkerhetsinstruktioner

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

Allmän säkerhet

⚠ VARNING!

Endast behörig personal får utföra ändringar eller reparationer på apparaten.

Värm inte vätskor och annan mat i stängda behållare för mikrovågsfunktionen.

För din säkerhet ska du inte använda ång- eller högtrycksapparater för rengöring.

Installera inte apparaten på följande ställen: Nära värmeaggregat, antändbara material, på en fuktig, oljig eller dammig plats där den utsätts för direkt solljus och vatten eller där det kan uppstå en gasläcka, på ojämn mark.

Den här apparaten måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser.

Ta regelbundet bort alla främmande ämnen, såsom damm eller vatten från kontaktens stift och kontaktpunkter med en torr trasa.

Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den.

I händelse av en gasläcka (såsom propangas, LP-gas etc.), ska du vädra direkt utan att röra vid strömkontakten.

Rör inte vid strömkontakten med våta händer.

Slå inte av apparaten genom att dra ur strömkontakten under tiden maskinen är igång.

För inte in fingrarna eller främmande föremål. Om några främmande ämnen, t.ex. vatten, har trängt in i apparaten ska du koppla från strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.

Tryck inte för hårt och slå inte på apparaten.

Placera inte ugnen på ett svagt underlag, t.ex. en vask eller ett glasobjekt.

Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Se till att spänning, frekvens och ström är samma som för produktspecifikationerna.

Dra ur kontakten helt ur vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladd eller transformator.

MC35J8085LT_EE_DE68-04321M-00_SV.indd 8 3/13/2015 10:55:16 AM

Haka inte nätkabeln på ett metallföremål, placera inte nätkabeln mellan hinder eller bakom ugnen.

Använd inte en skadad strömkontakt, en skadad nätsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om apparaten eller strömkontakten skadas ska du kontakta närmaste servicecenter.

Häll eller spruta inte vatten direkt på ugnen.

Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på ugnens lucka.

Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel på ugnens yta.

Förvara inte antändbara material i ugnen. Var extra försiktig vid uppvärmning av mat eller drycker som innehåller alkohol, eftersom alkoholångor kan komma i kontakt med ugnens heta delar.

Håll barn borta från luckan när du öppnar eller stänger den, eftersom de kan slå sig på luckan eller fastna med fingrarna i den.

VARNING! Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan det uppstå en fördröjd kokning och därför är det viktigt att vara försiktig vid hantering av behållaren; för att förhindra detta ska du ALLTID låta behållaren stå minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen kan fördelas. Rör om under uppvärmningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning.

Följ dessa anvisningar för FÖRSTA HJÄLPEN i händelse av skållskador:
- Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
- Täck med ett rent och torrt förband.
- Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.

Placera inte facket eller gallret i vatten precis efter tillagning eftersom det kan göra att facket eller gallret går sönder eller skadas.

Använd inte mikrovågsugnen till att fritera eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras. Det kan resultera i att den heta vätskan plötsligt kokar över.

Säkerhetsinstruktioner

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd bara verktyg som passar för användning i mikrovågsugn. ANVÄND INTE några behållare i metall, tallrikar med guld- eller silverkant, grillspett, gafflar etc.

Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar.

Anledning: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen.

Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller kläder.

Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning och att maten bränns.

Sänk inte ned nätkabeln eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.

Oknäckta ägg och hela, hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera, även efter att mikrouppvärmningen är slut. Värm inte heller helt vakuumförpackade flaskor, burkar och behållare och inte heller nötter med skal, tomater etc.

Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Trasorna eller papperet kan fatta eld när het luft släpps ut ur ugnen. Ugnen kan också överhettas och stänga av sig själv automatiskt och kommer att förbli avstängd tills den svalnar tillräckligt.

Använd alltid grytvantar när en rätt tas ur ugnen för att undvika brännskador.

Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller kokar.

Stå på en armslängd avstånd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.

Använd inte mikrovågsugnen när den är tom. Mikrovågsugnen stängs automatiskt av efter 30 minuter som en säkerhetsåtgärd. Vi rekommenderar att du alltid har ett glas vatten i ugnen för att absorbera mikrovågsenergi utifall mikrovågsugnen startar oavsiktligt.

Installera ugnen i enlighet med de mellanrum som anges i den här bruksanvisningen. (Se Installera mikrovågsugnen.)

Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.

Var försiktig så att du undviker eventuell exponering för mikrovågor. (Endast mikrovågsfunktion)

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering av mikrovågsenergi.

A. Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med luckan öppen, ändra säkerhetsspärrarna (luckspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsspärrarnas öppningar.

B. Placera INGA föremål mellan luckan och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att luckan och luckans tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.

C. Om ugnen är skadad ska du INTE använda den förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är särskilt viktigt att luckan stängs ordentligt och att inga skador finns på:

1) luckan (böjd)

2) luckans gångjärn (avbrutna eller lösa)

3) lucktätningarna och tätningsytorna

D. Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

Samsung tar ut en reparationskostnad för att byta ut ett tillbehör eller reparera en kosmetisk skada om skadan på apparaten och/eller skadan på eller förlusten av tillbehöret har orsakats av kunden. Föremål som det här villkoret inkluderar:

A. En tillbucklad, repad eller trasig lucka, handtag, panel eller manöverpanel.

B. Plåt, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

- Använd bara den här enheten för det syfte den är avsedd för och enligt vad som beskrivs i bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av enheten.
- Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från de som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer, kan du kontakta närmaste servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.
- Den här mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar innehållande material som kan börja brinna och orsaka brännskada och eldsvåda. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av enheten.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan förstörs, vilket kan påverka apparatens livstid negativt samt eventuellt leda till risker.

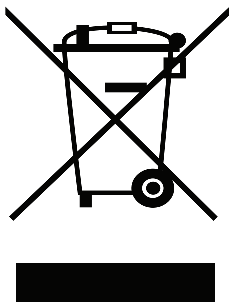
Säkerhetsinstruktioner

Produktgruppdefinition

Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2, som inkluderar all ISM-utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material och EDM- och bågsvetsutrustning.

Klass B-utrustning är utrustning som passar för användning i hemmiljöer och i inrättningar som är direkt anslutna till ett lågspänningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

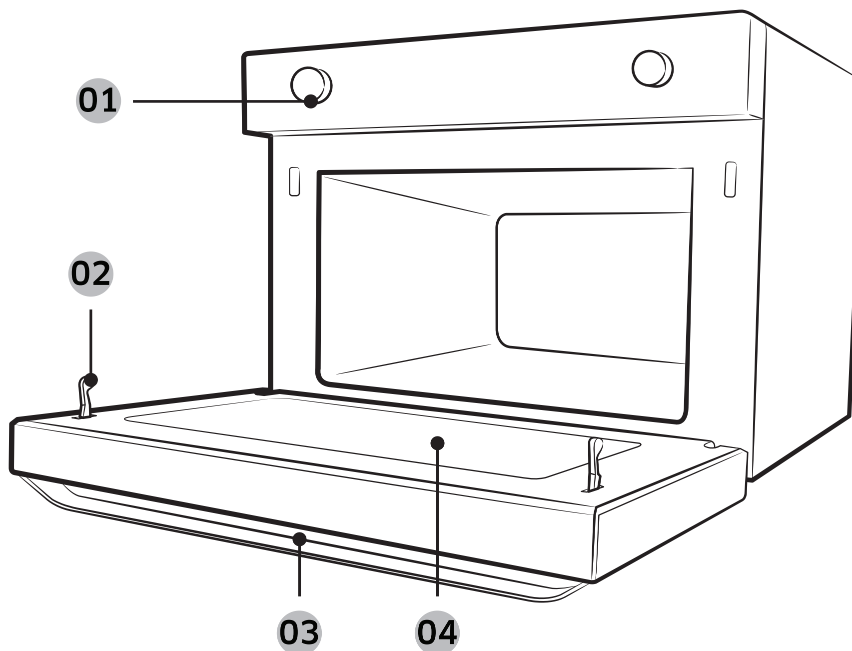
Märkningen på produkten, tillbehören eller dokumentationen anger att produkten och dess elektroniska tillbehör (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte får slängas i hushållssoporna vid livsslut. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.
Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.
Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

Installation

Vad som medföljer

Kontrollera att alla delar och tillbehör medföljer i produktens förpackning. Om du har problem med ugnen eller tillbehör ska du kontakta ett lokalt Samsung-kundcenter eller återförsäljaren.

En överblick över ugnen



01 Manöverpanel

02 Säkerhetslås för dörr

03 Luckhandtag

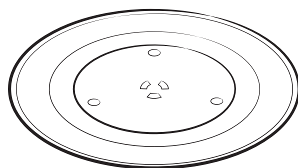
04 Lucka

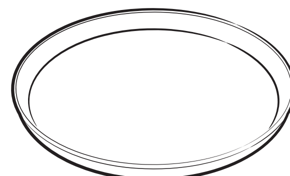
Installation

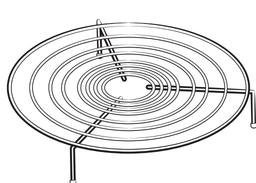
Tillbehör

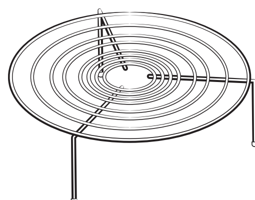
Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.

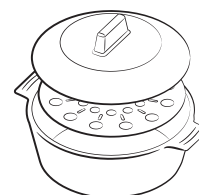

Rullningsring

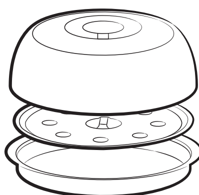

Roterande platta

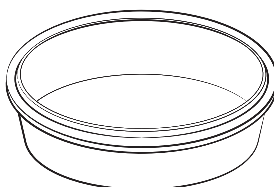

Brynplatta

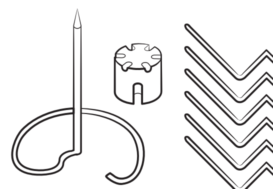

Lågt galler


Högt galler


Ångkokkärl *


Pro Steamer *


Glasbehållare *


Grillset *

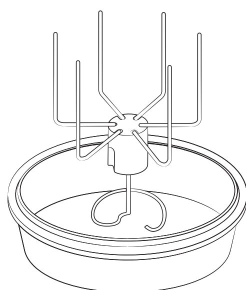
OBS!

Tillgänglighet för tillbehör markerade med en asterisk (*) beror på ugnsmodell.

Rullningsring	Placera i mitten av basen. Den stöder den roterande tallriken.
Roterande platta	Sätt på den roterande ringen så att mitten passar anslutningen. Den fungerar som en bas för tillagningen.
Galler	Använd ett av dessa galler som är lämpliga för att laga två rätter samtidigt. En mindre form på den roterande plattan och den andra på valt galler. Du kan använda dessa galler med Grill, Varmluft eller Kombination. **OBS!** Använd inte galler i mikrovågsläget.
Brynplatta	Placera på den roterande tallriken. Använd den för att bryna mat eller hålla bakverk eller pizza krispiga.
Ångkokkärl	(Endast modellen MC35J8085P*) • Använd ångkokkärlet med Power Steam. • Ångkokkärlet är endast tillgängligt för tillagning med mikrovågsugn. Använd inte med andra tillagningslägen. • Se Ångtillagningsguide på sidan 60.

Installation

Pro Steamer	(Endast modellerna MC35J8085L* och MC35J8085V*) • Pro Steamer är en uppsättning av rostfria lock av stål, ångplåt och brynplatta som är utformade för ångkokning. Använd Pro Steamer för att grädda mat såsom bakverk och pizzadeg med mikrovågsläget. Använd inte med andra tillagningslägen. • Se Ångtillagningsguide på sidan 60. ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** • Pro Steamer är endast för denna modell. Använd inte Pro Steamer med andra modeller eller produkter. En brand eller skada på egendom kan inträffa. • Använd inte Pro Steamer utan vatten eller mat inuti. Fyll Pro Steamer med minst 500 ml vatten innan användning. Annars kan tillagningen bli ofullständig eller en brand eller skada på egendom kan inträffa. • Se till att använda grytlappar när du tar ut Pro Steamer eftersom Pro Steamer blir väldigt varmt när tillagningen är klar. • Se till att du monterar Pro Steamer korrekt, inklusive locket, innan du startar tillagningen. Ägg eller kastanjer kan explodera utan locket eller brynplattan.
Glasbehållare	(Endast modellerna MC35J8085P* och MC35J8085V*) • Sätt glasbehållaren på den roterande tallriken och placera stekstället på behållaren för stekning.

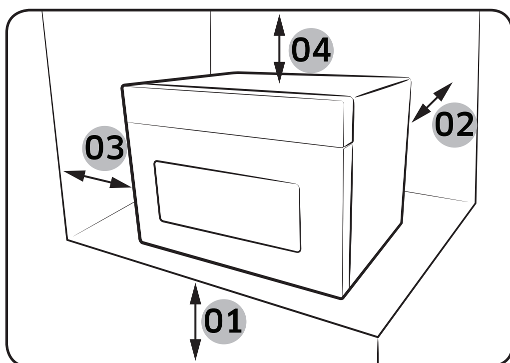
Grillset	(Endast modellerna MC35J8085P* och MC35J8085V*) Grillsetet består av stekspett, grillanslutning och 6 grillspett som utgör det vertikala multispettet. Använd det här grillsetet för att grilla hela köttbitar såsom kyckling. Detta set tar bort behovet av att vända på köttet manuellt och kan även användas med grillkombinationsläget. **Vertikalt multispett** Använd det vertikala multispettet med 6 kebabspett med varmlufts- eller kombinationsläget för att grilla kött eller grönsaker som har skurits i bitar.  Placera först stekspettet på glasbehållaren och sätt i multispettet i stekspettet. ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** • När tillagningen är klar ska du använd grytlappar för att ta ut multispettet eftersom multispettet blir mycket varmt. • Rengör inte multispettet med diskmaskin. Rengör multispettet manuellt med ett neutralt rengöringsmedel och ljummet vatten.

OBS!

Använd inte ugnen utan den roterande tallriken på den roterande ringen.

Installation

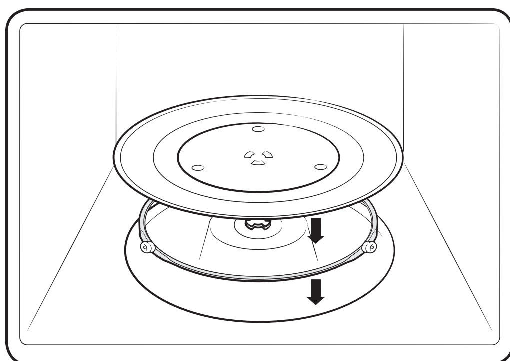
Installationsplats



01 85 cm från golvet
02 10 cm från den bakre väggen
03 10 cm från sidorna
04 20 cm uppåt

- Välj en plan och jämn yta cirka 85 cm över golvet. Ytan måste bära ugnens vikt.
- Se till att det finns utrymme för ventilation, minst 10 cm från den bakre väggen och båda sidor och 20 cm uppåt.
- Installera inte ugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av andra mikrovågsugnar eller ett element.
- Uppfyll specifikationerna för strömtillförsel för ugnen. Använd endast godkända förlängningskablar om nödvändigt.
- Torka insidan och lucktätningen med en fuktad trasa innan ugnen används för första gången.

Roterande platta



Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnen. Installera rullningsringen och den roterande plattan. Kontrollera att den roterande tallriken kan rotera obehindrat.

Underhåll

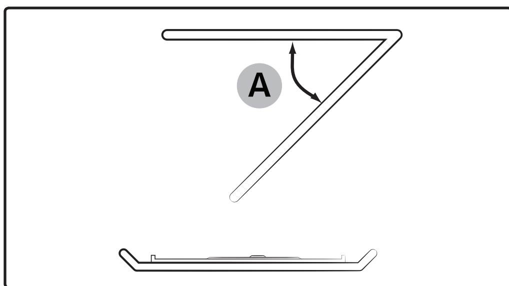
Rengöring

Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan, lucktätningen och den roterande tallriken och rullskenan (endast tillämpliga modeller).
Om luckan inte öppnas eller stängs lätt ska du först kontrollera om det finns smuts på luckans tätningar. Använd en mjuk trasa med tvålvatten för att rengöra både ugnens in- och utsida. Skölj och torka ordentligt.

För att avlägsna envis smuts med dålig lukt från insidan av ugnen

1. Med ugnen tom placerar du en kopp med utspädd citronsaft i mitten av den roterande tallriken.
2. Värm ugnen i 10 minuter på högsta effekt.
3. När programmet är klart ska du vänta tills ugnen har svalnat. Öppna sedan luckan och gör rent ugnsrummet.

Rengöra insidan på modeller med svängande värmare



Om du vill rengöra den övre delen av ugnsrummet ska du sänka det övre värmeelementet med 45 ° (A) så som visas. Detta kommer att göra det lättare att rengöra det övre området. När du är klar ska du flytta tillbaka det övre värmeelementet.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Håll luckan och luckans tätning ren och se till att luckan öppnar och stänger lätt. Annars kan ugnens livscykel förkortas.
- Var försiktig så att du inte spiller vatten i ugnens ventiler.
- Använd inte frätande eller kemiska ämnen för rengöring.
- När ugnen har svalnat ska du använda ett milt rengöringsmedel för att rengöra ugnsrummet efter varje användning.

Underhåll

Underhåll

Byte (reparation)

⚠ VARNING!

Den här ugnen har inga invändiga delar som kan demonteras av användaren. Försök inte att byta ut eller reparera ugnen själv.

- Om du har problem med gångjärn, tätningar och/eller luckan ska du kontakta en kvalificerad tekniker eller ett lokalt Samsung-kundcenter för teknisk hjälp.
- Om du vill byta ut en glödlampa ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Byt inte ut den själv.
- Om du stöter på ett problem med ugnens yttre hölje ska du först dra ur strömkabeln från strömkällan och sedan kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Skötsel vid en längre tid utan användning

- Om du inte använder ugnen under en längre tid ska du dra ur strömkabeln och flytta ugnen till en torr, dammfri plats. Damm och fukt som ansamlats inuti ugnen kan påverka dess prestanda.

Innan du börjar

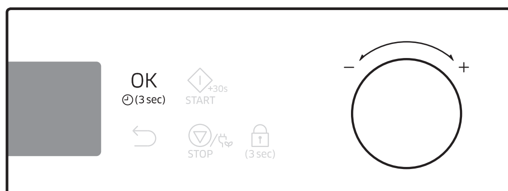
Det finns ett par komponenter som du bör känna till innan du går direkt till ett recept. Före eller under något tillagningsläge kan du ställa in/ändra klockan eller kökstimern efter dina behov.

Klocka

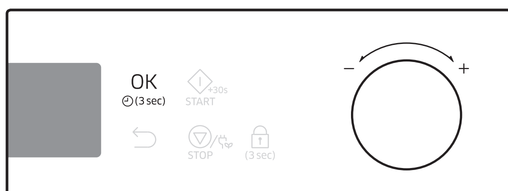
Det är viktigt att ställa in rätt tid på klockan för att säkerställa korrekta automatiska operationer.



1. Sätt på ugnen och vänta några sekunder medan den går till standby-läget. Timsymbolen blinkar.



2. Använd inställningsratten för att ställa in timmarna och tryck sedan på **OK**. Minutsymbolen blinkar.



3. Använd inställningsratten för att ställa in minuterna och tryck sedan på **OK**.

OBS!

- Om du vill ändra aktuell tid senare håller du **OK** intryckt i 3 sekunder och följer stegen ovan.
- Klockans tid kan inte ändras under tillagning.

Innan du börjar

Ljud på/av

Du kan slå på eller stänga av knappljudet, pip, eller larm. Den här inställningen är endast tillgänglig i standby-läge (när den aktuella tiden visas).

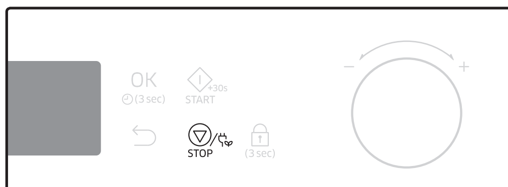


Om du vill stänga av ljudet håller du intryckt i 3 sekunder. ”**OFF**” (AV) visas på skärmen.



Om du vill slå på ljudet håller du intryckt igen i 3 sekunder. ”**On**” (På) visas på skärmen.

Energibesparing



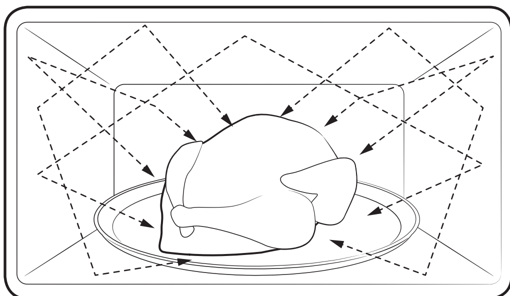
Om du vill minska energiförbrukningen trycker du på STOP i 1 sekund. Den här inställningen är endast tillgänglig i standby-läge (när den aktuella tiden visas).

OBS!

- När du ställer in ugnen avbryts all pågående verksamhet och ugnen försätts i standby-läge efter 5 minuters inaktivitet.
- Ugnen försätts i standby-läge om den är pausad i över 25 minuter under tillagning.

Om mikrovågsenergi

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Ugnen använder den förkompilerade magnetron för att generera mikrovågor som används för att tillaga eller värma utan att deformera eller missfärga maten.



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron fördelas jämnt genom ett virvlande distributionssystem. Detta är anledningen till att maten tillagas jämnt.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm. Sedan sprids mikrovågorna inuti maten medan tillagning fortsätter.
3. Matens tillagningstiden påverkas av följande förhållanden.
   - Mängd och täthet
   - Fuktigt innehåll
   - Ursprunglig temperatur (särskilt om fryst)

OBS!

Den tillagade maten håller värmen i sin kärna efter att tillagningen är klar. Det är därför du måste respektera väntetiden som anges i den här bruksanvisningen, vilket säkerställer en jämn tillagning ner till kärnan.

Innan du börjar

Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn

Kärl som används i mikrovågsläget måste kunna släppa igenom mikrovågor så att de når maten. Metaller som rostfritt stål, aluminium och koppar reflekterar mikrovågorna. Därför får inte kärl av metall användas. Kärl märkta som mikrotåliga kan användas. Mer information om lämpliga kokkärl hittar du i följande guide och placera ett glas vatten eller lite mat på den roterande tallriken.

Krav:

- Plan botten och raka sidor
- Tättslutande lock
- Välbalanserat kärl med handtag som väger mindre än huvudkärlet

Material		Mikrotåliga	Beskrivning
Aluminiumfolie		△	Använd vid små mängder för att skydda mot övertillagning. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta		○	Använd inte för förvärmning i mer än 8 minuter.
Benporslin och lergods		○	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis mikrotåliga, om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong		○	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsför-packningar	Polystyrenmuggar eller -behållare	○	Överhettning kan göra att de smälter.
	Papperspåsar eller tidningar	×	Dessa kan fatta eld.
	Återvunnet papper eller metalldekor	×	Dessa kan orsaka ljusbågsbildning.

Material		Mikrotåliga	Beskrivning
Glaskärl	Ugnsformar	○	Mikrotåliga om de inte har metalldekor.
	Finare glas	○	Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det värms upp plötsligt.
	Glasburkar	○	Enbart lämpliga för uppvärmning. Ta bort locket före tillagning.
Metall	Tallrikar	✕	Dessa kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
	Fryspåsar med metallförslutningar	✕	
Papper	Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	○	Används för att tillaga mat under en kort tid. Dessa absorberar överflödig vätska.
	Återvunnet papper	✕	Orsakar ljusbågsbildning.
Plast	Behållare	○	Använd endast termoplastbehållare. Vissa plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer.
	Plastfolie	○	Använd för att hålla fuktig efter tillagningen.
	Fryspåsar	△	Använd endast påsar som går att koka eller är lämpliga för ugn.
Vax- eller smörpapper		○	Använd för att bevara vätska och förhindra stänk.

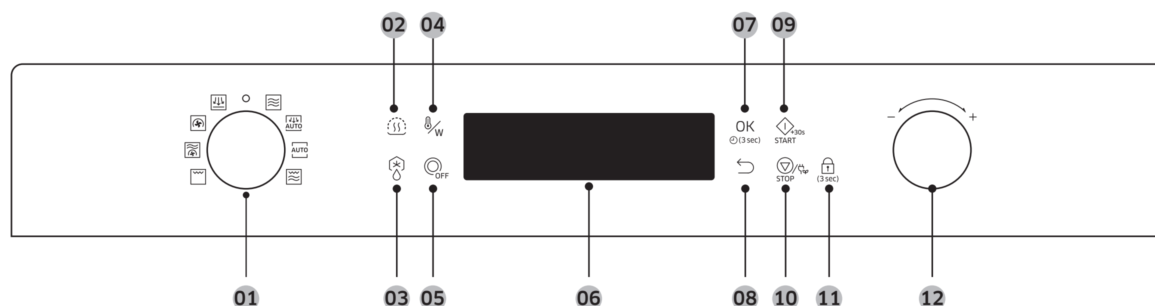
○ : Mikrotålig △ : Var försiktig ✕ : Inte mikrotålig

Innan du börjar

Användning

Manöverpanel

Frontpanelen går att få i flera olika material och färger. Ugnens verkliga utseende kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra ugnens kvalitet.



01 Lägesväljaren	Vrid på lägesväljaren för att välja ett önskat tillagningsläge eller en funktion.
02 Varmhållning	Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.
03 Snabb upptining	Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet.
04 Temperatur/ effektnivå	Använd för att ändra temperaturen eller effektnivån.
05 Roterande platta	Tryck för att slå på eller av den roterande tallriken.
06 Skärm	Visar nödvändig information om valda funktioner och inställningar.
07 OK	Tryck för att bekräfta dina inställningar.
08 Tillbaka	Tryck för att gå tillbaka till standardinställningen.
09 Start	Tryck för att starta tillagningen. Denna knapp används även för att tillaga med mikrovågor i 30 sekunder på maximal effektnivå.
10 Stopp/ström (Eko)	Tryck på den här knappen för att slå på ugnen. Under användning ska du trycka en gång för att stoppa driften, två gånger för att avbryta det aktuella läget, tre gånger för att stänga av ugnen för energibesparing.
11 Barnlås	Håll intryckt i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera. Barnlås är endast tillgängligt i standby-läge.
12 Inställningsratt	Vrid på inställningsratten för att ställa in inställningsvärdet för ditt val. Vrid till + för att öka eller vrid till - för att minska.

OBS!

- Standby-läge: Efter 5 minuters inaktivitet på kontrollpanelen går ugnen till standby-läget där endast den aktuella tiden visas. Efter ytterligare 25 minuters inaktivitet går ugnen till stoppläget.

Översikt över funktioner

Egenskap			Temperaturintervall	Standardtemperatur	Max. tid
Manuellt läge		Hetluft	160-230 °C	200 °C	60 min
			Hetluft liknar varmluftsläget. Men värmeelementen genererar dock starkare värme och distribuerar starkare luftström inuti ugnen. Detta är utformat för att tillaga snabbare samtidigt som smaken behålls eller förbättras.		
		Varmluft	40-230 °C	180 °C	60 min
			Värmeelementen genererar värme som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten för varmluft. Använd det här läget för fryst mat eller bakning.		
		Varmluftskombo	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min
			Värmeelementen genererar värme och varmluftsfläkten fördelar värmen inuti ugnen, vilket förstärks av mikrovågsenergin.		
		Mikrovågsugn	100-900 W	900 W	90 min
			Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.		
		Grill	180 °C	180 °C	60 min
			Använd detta för att grilla mat, t.ex. kött.		
		Grillkombo	180 °C 100–600 W	180 °C 600 W	60 min
			Värmeelementen genererar värme som förstärks med mikrovågsenergin.		

Användning

Egenskap			Temperaturintervall	Standardtemperatur	Max. tid
Automatiskt läge		Automatisk hetluft	För att hjälpa användare som använder hetluft för första gången, erbjuder ugnen 10 automatiska program.		
		Automatisk	För nya kockar erbjuder ugnen totalt 25 automatiska tillagningsprogram.		
		Snabb upptining	Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet.		
Specialfunktioner		Varmhållning	50-80 °C	60 °C	3 tim.
			Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.		

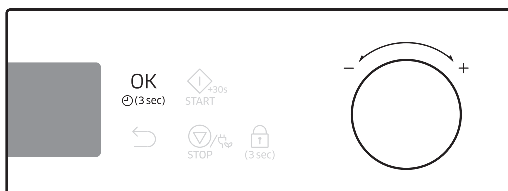
Manuellt läge

Steg 1. Välj läge



Vrid inställningsratten för att välja ett manuellt läge, t.ex. Varmluft. Standardtemperaturen blinkar.

Steg 2. Ställ in temperatur eller effektnivå

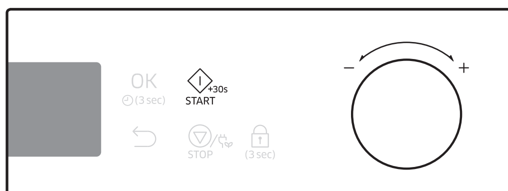


Använd inställningsratten för att ställa in standardtemperaturen (eller effektnivån). När du är klar ska du trycka på **OK** för att flytta till tidsfälten.

OBS!

Om inte annat nämnts ska du justera effektnivån i enlighet med den inställda temperaturen.
Om effektnivån eller temperaturen inte anges inom 5 sekunder går ugnen till tillagningstidens session.

Steg 3. Ställ in tillagningstid

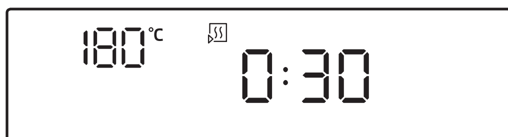


Använd inställningsratten för att ställa in tillagningstiden. När du är klar ska du trycka på **START** (START).

OBS!

Du kan ställa in tillagningstiden efter förvärmning.

Steg 4. Förvärma



Ugnen börjar att förvärmas tills den når angiven temperatur. När den är klar piper ugnen och indikatorn försvinner.

Användning

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

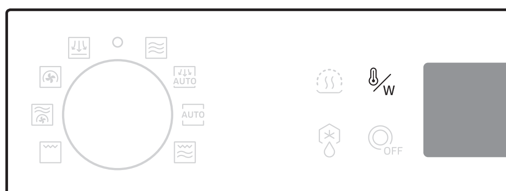
- Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.
- Mikrovågsugnen fortsätter eventuellt att köras i 5 minuter för att kylas ned när temperaturen i ugnsutrymmet är hög efter tillagning. ✳ visas.

Om du vill ändra ändra tillagningstiden under tillagning



Använd inställningsratten för att ställa in tillagningstiden. Dina ändringar kommer att tillämpas omedelbart och ugnen återupptar tillagningen med de nya inställningarna.

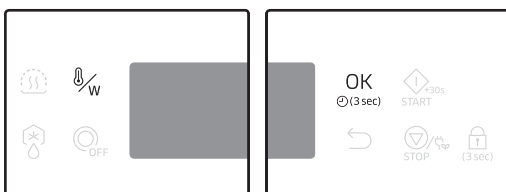
Om du vill ändra temperaturen eller effektnivån under tillagning



1. Tryck på 🌡/W. Symbolen för temperatur (eller effektnivå) blinkar.

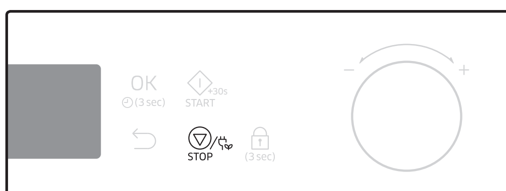


2. Använd inställningsratten för att ställa in temperaturen (eller effektnivån).



3. Tryck på **OK** eller 🌡/W för att bekräfta ändringarna.

Stoppa driften

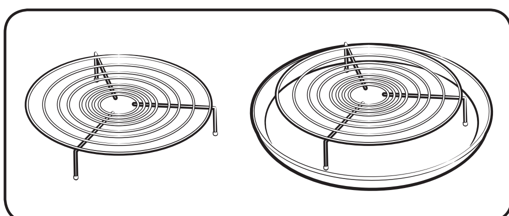


Tryck på **Stop** (Stopp) (STOP) en gång för att stoppa driften, två gånger för att avbryta det aktuella läget, tre gånger för att stänga av ugnen för energibesparing.

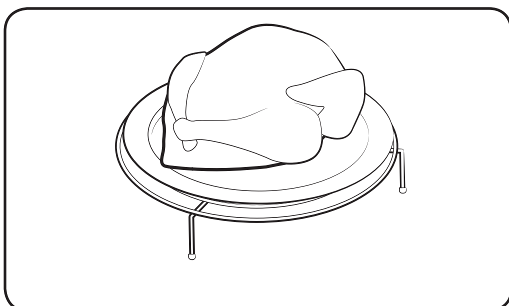
Hetluft

Hetluft liknar varmluftsläget. Men värmeelementen genererar dock starkare värme och distribuerar starkare luftström inuti ugnen. Detta är utformat för att tillaga snabbare samtidigt som smaken behålls eller förbättras. Du kan använda det låga gallret eller en kombination av det låga gallret och brynplattan på den roterande tallriken.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Hetluft	>	Temperatur	>	Tillagningstid	>	Förvärmning



1. Placera det låga gallret eller en kombination av det låga gallret och brynplattan på den roterande tallriken.



2. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på gallret och stäng luckan.
3. Följ steg 1–4 i Manuellt läge på sidan 29.
4. När tillagningen är klar blinkar ”0:00”. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

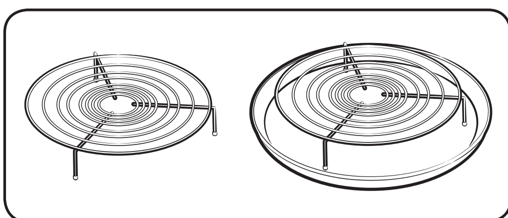
⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd inte det här läget för att baka bröd eller sötsaker. Den starkare värmen kan bränna ytan på maten.

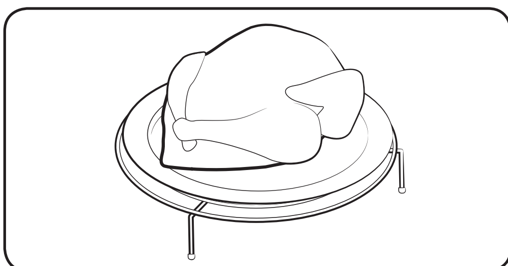
Varmluft

Värmeelementen genererar värme som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten för varmluft. Du kan använda det låga gallret eller en kombination av det låga gallret och brynplattan på den roterande tallriken. Använd det här läget för kakor, enskilda scones, frallor och bakelser samt fruktkakor, petit choux och souffléer.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Varmluft		Temperatur		Tillagningstid		Förvärmning



1. Placera det låga gallret eller en kombination av det låga gallret och brynplattan på den roterande tallriken.

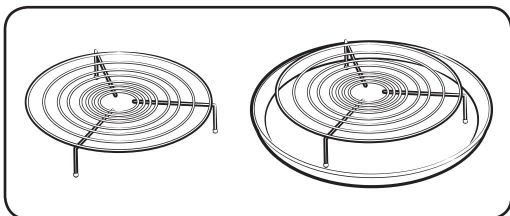


2. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på gallret och stäng luckan.
3. Följ steg 1–4 i Manuellt läge på sidan 29.
4. När tillagningen är klar blinkar ”0:00”. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

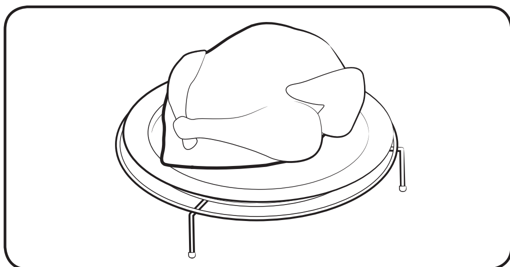
Varmluftskombo

Det här kombinationsläget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun krispig yta. Använd detta för alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Varmluftskombo	>	Temperatur och effektnivå	>	Tillagningstid	>	Förvärmning



1. Placera det låga gallret eller en kombination av det låga gallret och brynplattan på den roterande tallriken.



2. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på gallret och stäng luckan.
3. Följ steg 1–4 i Manuellt läge på sidan 29.
4. När tillagningen är klar blinkar ”0:00”. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

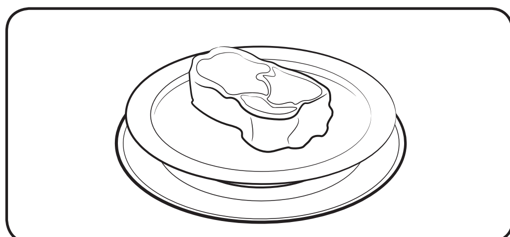
Användning

Mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.

- Använd endast mikrotåliga tillbehör.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Mikrovågsugn	>	Effektnivå	>	Tillagningstid	>	-



1. Lägg maten i en mikrotålig behållare och placera den sedan i mitten på den roterande tallriken. Stäng luckan.
2. Följ steg 1–3 i Manuellt läge på sidan 29.
3. När tillagningen är klar blinkar ”0:00”. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Enkel start

Om du vill värma upp mat under en kort tid på högsta effekt (900 W) ska du välja Mikrovågsugn och sedan trycka på **START** (START +30s).

Effektnivå

Nivå	Procent (%)	Uteffekt (W)	Beskrivning
HÖG	100	900	Använd för att värma vätska.
HÖG LÅG	83	750	Använd för att värma och tillaga.
MEDELHÖG	67	600	
MEDEL	50	450	Använd för att tillaga kött och värma upp grönsaker.
MEDELLÅG	33	300	
UPPTINING	20	180	Använd för att tina innan tillagning.
LÅG	11	100	Använd för att tina grönsaker.

Grill

Värmeelementen genererar värme. Kontrollera att de är i horisontalt läge.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Grill		-		Tillagningstid		-

1. Placera det höga gallret eller en kombination av det höga gallret och brynplattan på den roterande tallriken.
2. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på gallret och stäng luckan.
3. Följ steg 1 och 3 i Manuellt läge på sidan 29.
4. När tillagningen är klar blinkar ”0:00”. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Grillkombo

Värmeelementen genererar värme som förstärks med mikrovågsenergin. Använd endast mikrotåliga matlagningskärl, t.ex. av glas eller keramik.

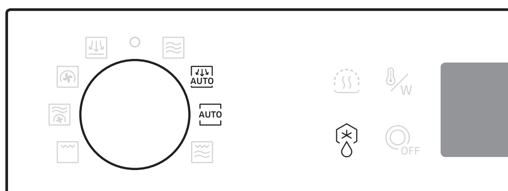
Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3	>	Steg 4
Grillkombo		Effektnivå		Tillagningstid		-

1. Placera det höga gallret eller en kombination av det höga gallret och brynplattan på den roterande tallriken.
2. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på gallret och stäng luckan.
3. Följ steg 1–3 i Manuellt läge på sidan 29.
4. När tillagningen är klar blinkar ”0:00”. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Automatiskt läge

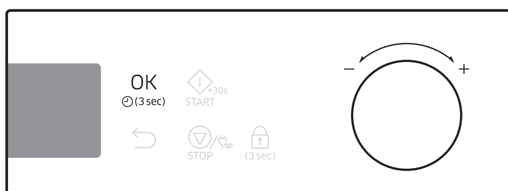
Ugnen har 3 olika automatiska lägen för din bekvämlighet: Automatisk hetluft, Automatisk tillagning och Sanbb upptining. Välj ett som bäst passar dina behov.

Steg 1. Välj läge



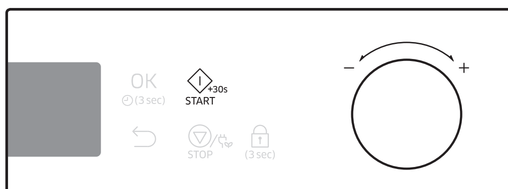
Vrid på lägesväljaren för att välja ett automatiskt läge (Automatisk hetluft och Automatisk tillagning) eller tryck på Snabb upptining. Numret för standardprogrammet börjar blinka.

Steg 2. Välj program



Använd inställningsratten för att välja önskat program och tryck sedan på **OK**. Standardvikten för programmet blinkar.

Steg 3. Ställ in portionens storlek eller vikt



Använd inställningsratten för att ställa in portionens storlek (eller vikt). När du är klar ska du trycka på **START** ( ).

VAR FÖRSIKTIG!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

OBS!

Tillagningstiden är förprogrammerad i enlighet med det automatiska läget och kan inte ändras.

Automatisk hetluft

Hetluft liknar varmluftsläget. Men värmeelementen genererar dock starkare värme och distribuerar starkare luftström inuti ugnen. Detta är utformat för att tillaga snabbare samtidigt som smaken behålls eller förbättras.
För att hjälpa användare som använder hetluft för första gången, erbjuder ugnen 10 automatiska program.

Steg 1		Steg 2		Steg 3
Automatisk hetluft	>	1 till 10	>	Portionsstorlek

1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på den roterande tallriken och stäng luckan.
2. Följ steg 1–3 i Automatiskt läge på sidan 36.
3. När tillagningen är klar blinkar ”0:00”. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

VAR FÖRSIKTIG!

Använd inte det här läget för att baka bröd eller sötsaker. Den starkare värmen kan bränna ytan på maten.

Automatisk tillagning

För nya kockar erbjuder ugnen totalt 25 automatiska tillagningsprogram. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt valt recept.

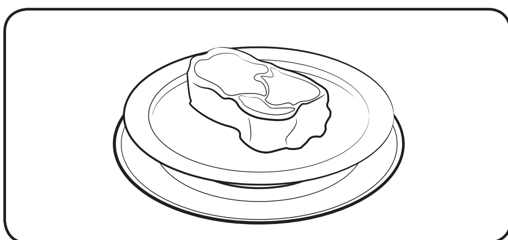
Steg 1		Steg 2		Steg 3
Automatisk	>	1 till 25	>	Portionsstorlek

1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på den roterande tallriken och stäng luckan.
2. Följ steg 1–3 i Automatiskt läge på sidan 36.
3. När tillagningen är klar blinkar ”0:00”. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Snabb upptining

Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet. Tillagningstiden och effektnivån justeras enligt valt program.

Steg 1		Steg 2		Steg 3
Snabb upptining	>	1 till 5	>	vikt



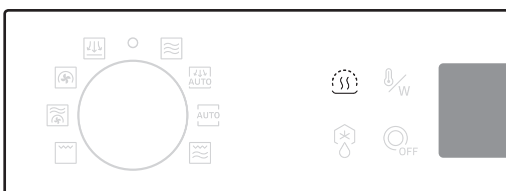
1. Lägg maten i ett lämpligt kokkärl, placera det sedan på den roterande tallriken och stäng luckan.
2. Följ steg 1–3 i Automatiskt läge på sidan 36.
3. När tillagningen är klar blinkar ”0:00”. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

Specialfunktioner

Varmhållning

Med denna funktion fungerar endast värmeelementet för varmluft och det slås på och av för att hålla maten varm.

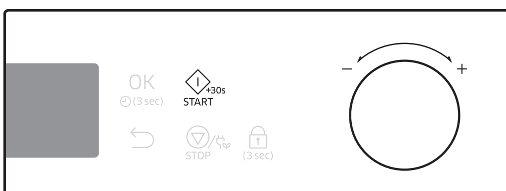
När tillagningen är klar,



1. Tryck på på funktionspanelen. Standardtemperaturen (60 °C) blinkar.



2. Använd lägesväljaren för att justera temperaturen och tryck sedan på **OK** för att gå till tidsfältet.



3. Använd inställningsratten för att ställa in tiden och tryck sedan på **START** (). Ugnen börjar värma.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.
- Använd inte den här funktionen för att värma kall mat igen. Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.
- Kör inte den här funktionen i mer än 1 timme. Annars kan det påverka matens kvalitet.
- För att hålla maten krispig ska du inte täcka över maten om Varmhållning används.

OBS!

- För att ändra på temperaturen under programmet ska du trycka på och upprepa steg 2 ovan.

Varmhållningsguide

Mat	Temperatur (°C)	Väntetid (min)	Anvisningar
Måltider	80	30	För att hålla kött, kyckling, gratäng, pizza, potatis och tallriksmåltider varma.
Drycker	80	30	För att hålla vatten, mjölk och kaffe varmt.
Bröd/ bakverk	60	30	För att hålla bröd, rostat bröd, rullar, muffins och sockerkaka varm.
Tallrikar/ porslin	70	30	För förvärmning av rätter och porslin. Placera rätterna på den roterande tallriken. Överbelasta inte. (maxvikt: 7 kg)

Smart tillagning

Automatisk tillagning

Guide för Automatisk hetluft

Mat		Serveringsstorlek (g)	Anvisningar
H1	Fryst panpizza	400-450	Ta bort förpackningen och placera pizzan på det låga gallret. Placera det i ugnen. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
H2	Hemgjord pizza	500-550	Ingredienser • Pizzadeg (200–220 g) 150 g vetemjöl special, 3 g torrjäst, 0,5 msk olivolja, 100 ml varmt vatten, 0,5 msk socker och salt • Fyllning 100 g skivade grönsaker, 100 g tomatpuré, 80–100 g riven mozzarella Metod Blanda mjöl, jäst, olja, salt, socker och varmt vatten i en skål till en fuktig deg. Knåda i en maskin eller för hand i 5–10 minuter. Täck över degen och låt jäsa i 30 minuter. Rulla ut på brynplattan. Bred tomatpurén över degen och lägg sedan på grönsakerna. Fördela osten jämnt ovanpå. Placera dem på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.

Mat		Serveringsstorlek (g)	Anvisningar
H3	Lasagne	1000-1100	Ingredienser 2 msk olivolja, 500 g köttfärs, 100 g tomatsås, 100 ml köttbuljong, 150 g torkade lasagneplattor, 1 lök (hackad), 1 msk vardera av torkad persilja, oregano, basilika, 200 g riven mozzarella Metod Sås: Värm oljan i en stekpanna och stek sedan köttfärsen med den hackade löken i ca 10 min tills den är gyllenbrun. Häll i tomatsåsen och köttbuljongen och lägg i de torkade örterna. Koka upp och låt sjuda i 10 minuter. Använd torkade, förkokta lasagneplattor. Varva med lasagneplattor, köttfärssås och ost. Fördela sedan den mozzarellaost som finns kvar över lasagnen och ställ in den i ugnen på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
H4	Hemgjord gratäng	600-650 1200-1250	Ingredienser (1200–1250 g) 800 g potatis, 100 ml mjölk, 100 ml grädde, 50 g uppvispade hela ägg, 1 tsk vardera av salt, peppar, muskot, 150 g riven mozzarella, smör, timjan * Vid 600–650 g, använd halva mängden. Metod Skala potatisen och skär dem i 3 mm tjocka skivor. Smörj gratängformen (cirka 18 x 28 cm). Lägg skivorna på en ren handduk och täck dem med handduken medan du förbereder resten av ingredienserna. Blanda resten av ingredienserna förutom den rivna osten i en stor skål och blanda väl. Lägg potatisskivorna i något överlappande lager i formen och häll blandningen över dem. Strö över den rivna osten och grädda. Placera dem på det låga gallret. Servera med några färska timjansblad ovanpå. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
H5	Frysta pommes frites	300-350 400-450	Fördela frysta pommes friten jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.

Smart tillagning

Mat		Serveringsstorlek (g)	Anvisningar
H6	Frysta Buffalo wings	400-450 500-550	Lägg de frysta Buffalo wings (förkokta och kryddade) på en brynplatta. Placera plattan på det höga gallret. Placera dem i ugnen. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
H7	Ugnsstekta kycklingbitar	500-600 900-1000	Väg kycklingbitarna, pensla med olja och krydda. Placera dem jämnt på det höga gallret. När ett pip hörs vänder du på kycklingen och trycker på start för att fortsätta. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
H8	Ugnsstekt kyckling	1200-1300	Pensla hela kycklingen med olja och häll över kryddorna. Lägg bröstsidan nedåt i mitten på det låga gallret. När ett pip hörs vänder du på kycklingen med hjälp av tänger och trycker på start för att fortsätta. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
H9	Köttpaj	500-600	Ingredienser 200 g nötkött i tärningar, 1 msk olivolja, 1/2 lök (skivad), 80 g svamp (skivad), 1 msk vardera av hackad persilja och timjan, 1 msk Worcestershire-sås, salt och peppar, 2 msk mjöl, 100 ml varm köttbuljong, 120 g färdig pajdeg, 1 äggula (uppvispad) Metod Häll mjöl, salt och peppar över köttet. Stek köttbitarna i en stekpanna med olja tills de har brynts. Rör ofta under tiden. Tillsätt lök, svamp, persilja, timjan, Worcestershire-sås, köttbuljong och låt koka upp. Sänk värmen när det har kokat upp och låt sjuda i en timme. Häll fyllningen i en ugnsform, täck med pajdegen och tryck till kanterna så att det blir tätt. Dekorera med överbliven pajdeg. Skär över toppen och pensla med en uppvispad äggula. Placera dem på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.

Mat		Serveringsstorlek (g)	Anvisningar
H10	Hemgjord minipaj	400-500	Ingredienser • Pajdeg 200 g vetemjöl, 80 g smör, 1 ägg • Blandning 30 g bacon (tärnad), 60 g grädde, 60 g créme fraiche, 2 ägg, 40 g riven ost, salt och peppar Metod Gör degen genom att blanda mjöl, smör och ägg i en skål till en mjuk deg och låt vila i kylen i 30 minuter. Kavla ut degen och lägg i smörade metallformar (t.ex. muffinsformar för att få 6 minipajer). Blanda grädde, tärnat bacon, créme fraîche, ägg, ost, salt och peppar och häll blandningen i formarna. Placera dem på det låga gallret. Låt stå i 5 minuter efter tillagning.

Guide för automatisk tillagning

Mat		Serveringsstorlek (g)	Anvisningar
A1	Fryst lasagne	400-450	Placera den frysta lasagnen i en lämplig ugnsfast form. Placera formen på det låga gallret. Låt stå i 3–4 minuter efter tillagning.
A2	Fryst tunn pizza	300-350 400-450	Placera fryst pizza på det låga gallret. Låt stå i 1–2 minuter efter tillagning.
A3	Måltid (3 delar)	300-350 400-450	Placera på en keramiktallrik och täck med mikrotålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A4	Färdig rätt (1 del)	300-350 400-450	Placera på en keramiktallrik och täck med mikrotålig film. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.

Smart tillagning

Mat		Serveringsstorlek (g)	Anvisningar
A5	Ugnsstekt fisk	300-400 500-600	Pensla skinnet på den hela fisken (forell eller abborre) med olja, örter och kryddor. Placera fiskarna bredvid varandra på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A6	Nötstek	800-1000 1200-1400	Pensla nötköttet med olja och krydda dem med peppar och salt. Placera på det låga gallret, först med fettsidan nedåt. Efter tillagning slår du in den i aluminiumfolie och låter den vila i 10–15 min.
A7	Fläskstek	800-1000 1200-1400	Pensla fläskköttet med olja och krydda med peppar och salt. Placera på det låga gallret, först med fettsidan nedåt. Efter tillagning slår du in den i aluminiumfolie och låter den vila i 10–15 min.
A8	Grillade kycklingbröst	300-400 500-600	Skölj kycklingbrösten, marinera och placera dem på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A9	Grillade laxfiléer	300-400 500-600	Pensla laxfiléer med olja och krydda. Placera laxkotletterna jämnt på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A10	Grillade fiskfiléer	500-600	Pensla fiskfiléer med olja och krydda. Placera fiskfiléerna jämnt på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A11	Frysta frallor	400-500	Placera frysta frallor på det låga gallret. Låt stå i 1-2 minuter efter tillagning.
A12	Brownies	700-750	Lägg förblandningen, ägg, vatten, solrosolja i en skål och blanda väl. Häll blandningen i en glasskål på det låga gallret. Låt stå i 10 minuter efter tillagning. Om du vill kan du tillsätta lite nötter i brownien.

Mat		Serveringsstorlek (g)	Anvisningar
A13	Rostade grönsaker	200-250 300-350	Skiva färska grönsaker (t.ex. bitar av paprika, lök, zucchiniskivor och svamp) och borst på olja och krydda. Placera dem på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A14	Frysta potatiskroketter	300-350 400-450	Fördela frysta potatiskroketter jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A15	Hemgjorda pommes frites	300-350 400-450	Skala potatisen och dela den i pinnar med en tjocklek på 10 x 10 mm. Blötlägg i vatten (i 30 min). Torka dem med en handduk, väg dem och pensla på med 5 g olivolja och krydda. Fördela de hemlagade frysta pommes friten jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A16	Klyftpotatis	300-350 400-450	Tvätta potatis i normal storlek och dela dem i klyftor. Pensla med olivolja och kryddor. Lägg dem med den skurna sidan uppåt på brynplatta. Placera plattan på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A17	Frysta lökringar	200-250 300-350	Fördela frysta lökringar jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A18	Frysta räkor	300-350 400-450	Fördela frysta räkor jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A19	Fryst friterad bläckfisk	200-250 300-350	Fördela fryst friterad bläckfisk jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.
A20	Frysta chicken nuggets	300-350 400-450	Fördela frysta chicken nuggets jämnt på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.

Smart tillagning

Mat		Serveringsstorlek (g)	Anvisningar
A21	Pizzadeg	300-500	Placera degen i en skål av lämplig storlek och placera den på det låga gallret. Täck med aluminiumfolie.
A22	Tårtdeg	500-800	Placera degen i en skål av lämplig storlek och placera den på det låga gallret. Täck med aluminiumfolie.
A23	Bröddeg	600-900	Placera degen i en skål av lämplig storlek och placera den på det låga gallret. Täck med aluminiumfolie.
A24	Yoghurt – Liten keramikkopp	500	Distribuera 150 g naturell yoghurt jämnt i 5 keramiska koppar eller små glasburkar (30 g var). Lägg till 100 ml mjölk i varje kopp. Använd mjölk som räcker länge (rumstemperatur, 3,5 % fett). Täck alla med film och placera i en cirkel på den roterande tallriken. Låt stå 6 timmar i ett kylskåp när du är klar. För första gången rekommenderar vi att du använder torkad yoghurtkultur.
A25	Yoghurt – Stor glasskål	500	Blanda 150 g naturell yoghurt med 500 ml mjölk som räcker länge (rumstemperatur, 3,5 % fett). Håll jämnt fördelade i stora glasskålar. Täck med film och placera på den roterande tallriken. Låt stå 6 timmar i ett kylskåp när du är klar. För första gången rekommenderar vi att du använder torkad yoghurtkultur.

OBS!

Den roterande tallriken roterar inte under fermentering av yoghurt.

Guide för snabb upptining

Mat		Serveringsstorlek (g)	Anvisningar
d1	Kött	200-1500	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs. Låt stå i 20-60 minuter.
d2	Fågel	200-1500	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar. Låt stå i 20-60 minuter.
d3	Fisk	200-1500	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer. Låt stå i 20-50 minuter.
d4	Bröd/mjuk kaka	100-1000	Placera brödet horisontellt på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Placera kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera, men stoppas när du öppnar luckan.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag. Låt stå i 10-30 minuter.
d5	Frukt	100-600	Sprid ut frukten jämt över en plan glastallrik. Det här programmet är lämpligt för alla sorters frukt. Låt stå i 5-20 minuter.

Smart tillagning

Manuell tillagning

Tillagningsguide för mikrovågor

- Använd inte metallbehållare i mikrovågsläget. Placera alltid matbehållare på den roterande tallriken.
- Vi rekommenderar att du täcker maten för bästa resultat.
- Efter att tillagningen är klar ska du låta maten stå i sin egen ånga.

Frysta grönsaker

- Använd en ugnsfast glasbehållare med lock.
- Rör om grönsakerna två gånger under tillagningen och en gång efteråt.
- Tillsätt kryddor efter tillagning.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)
Spenat	150	600	5-7	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.			
Ärtor	300	600	7-9	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			
Gröna bönor	300	600	7½–9½	2-3
	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.			
Blandade grönsaker (morötter, ärtor, majs)	300	600	7-9	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300	600	7½–9½	2-3
	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.			

Färska grönsaker

- Använd en ugnsfast glasbehållare med lock.
- Tillsätt 30–45 ml kallt vatten för varje 250 g.
- Rör om en gång under tillagningen och en gång efteråt.
- Tillsätt kryddor efter tillagning.
- För snabbare tillagning rekommenderar vi att du skär mindre, jämnstora delar.
- Tillaga alla färska grönsaker på full effekt (900 W).

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten		
Brysselkål	250	5-6	3
	Tillsätt 60–75 ml (4–5 msk) vatten.		
Morötter	250	4-5	3
	Skär morötterna i jämnstora skivor.		
Blomkål	250 500	4-5 7-8	3
	Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten.		
Squash	250	3-4	3
	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk.		
Aubergine	250	3-4	3
	Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft.		
Purjolök	250	3-4	3
	Skär purjolöken i tjocka skivor.		
Svamp	125 250	1-2 2-3	3
	Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering.		
Lök	250	4-5	3
	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten.		

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)
Paprikor	250	4-5	3
	Skär paprikan i tunna skivor.		
Potatis	250 500	4-5 7-8	3
	Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar.		
Kålrötter	250	5-6	3
	Skär kålrabbin i små kuber.		

Ris och pasta

Rör om ibland under och efter tillagningen.

Tillaga utan att täcka och stäng locket för att låta maten stå. Töm sedan vattnet ordentligt.

- Ris: Använd en stor glasbehållare med lock eftersom riset blir dubbelt så stort.
- Pasta: Använd en stor glasbehållare.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)	Anvisningar
Vitt ris (förvällt)	250	900	16-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		18-20		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Brunt ris (förvällt)	250	900	22-23	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		24-25		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250	900	17-19	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandsäd (ris + gryn)	250	900	19-20	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250	900	11-13	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

Uppvärmning

- Återuppvärm inte stora livmedel såsom köttbitar som lätt kan överkokas.
- Det är säkrare att återuppvärma mat på lägre effektnivåer.
- Rör om noggrant eller vänd under och efter tillagning.
- Var försiktig med vätskor eller barnmat. Rör om väl före, under och efter tillagning med en plastsked eller glasomrörningspinne för att förhindra överkokning och skållskador. Låt dem stå i ugnen under väntetiden. Tillåter en längre återuppvärmningstid än andra typer av mat.
- Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2–4 minuter. Läs tabellerna nedan för referenser.

Vätskor

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)
Drycker (kaffe, te och vatten)	250 ml (1 mugg) 500 ml (2 muggar)	900	1½–2 3–3½	1-2
	Häll i muggar och värm utan att täcka över: 1 mugg i mitten och 2 muggar sida vid sida. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt.			
Soppa (kyld)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Häll i en djup keramiktallrik eller en djup keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Stuvning (kyld)	450 g	600	5½–6½	2-3
	Häll stuvningen i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och innan väntetiden och servering.			
Pasta med pastasås (kyld)	350 g	600	4½–5½	3
	Placera pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) på en plan keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering.			
Fylld pasta med pastasås (kyld)	350 g	600	5½–6½	3
	Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och innan väntetiden och servering.			

Smart tillagning

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Väntetid (min)
Tallriksmål (kylt)	450 g	600	6-7	3
	Placera en måltid med 2–3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film.			

Babymjölk och mjölk

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (s)	Väntetid (min)
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600	30	2-3
	Placera i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2–3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Bebisgröt (korn + mjölk + frukt)	190 g	600	20	2-3
	Placera i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2–3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Babymjölk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Skaka eller rör om noggrant och häll i en steriliserad glasflaska. Placera i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Skaka noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			

Upptining

Placera den frysta maten i en mikrotålig behållare utan lock. Vänd under upptining, låt vätska rinna av och avlägsna inkråm efter upptining. För snabbare upptining ska du skära maten i små bitar och linda dem med aluminiumfolie innan upptining. När den yttre ytan av fryst mat börjar att smälta ska du avsluta upptiningen och låta stå enligt instruktionerna i tabellen nedan.
Ändra inte standardeffektnivån (180 W) för upptining.

Mat		Serveringsstorlek (g)	Upptiningstid (min)	Väntetid (min)
Kött	Hackat kött	250 500	4-6 9-11	15-30
	Fläskkött	250	7-8	
	Placera köttet på keramikfatet. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!			
Fågel	Kycklingdelar	500 (2 st.)	12-14	15-60
	Hel kyckling	1200	28-32	
	Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en keramiktallrik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel, med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!			
Fisk	Fiskfiléer	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
	Lägg den frysta fisken i mitten på ett keramikfat. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!			
Frukt	Bär	300	6-7	5-10
	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter).			
Bröd	Frallor (ca 50 g st.)	2 st. 4 st.	1–1½ 2½–3	5-20
	Rostat bröd/ sandwich	250	4–4½	
	Tyskt bröd	500	7-9	
	Placera bröden i en cirkel eller vågrätt på hushållspapper på keramikplattan. Vänd efter halva upptiningstiden!			

Smart tillagning

Guide för grillning

Grillens värmeelement sitter under taket i ugnsrummet. Dessa element fungerar endast när luckan är stängd och den roterande tallriken roterar.
När du grillar mat ska maten placeras på det höga gallret, om inte annat rekommenderas. Förvärm grillen i 2–3 minuter i grilläget och, om inte annat anges nedan, grilla maten på det höga gallret. Använd grytlappar när du tar ut maten när grillningen är klar.

Matlagningskärl
Grill: Använd ugnsfasta behållare, som kan ha metalldelar. Använd inte kokkärl i plast av något slag.
Mikrovågsugn + Grill: Använd inte kokkärl som är tillverkade av metall- eller plastämnen.

Typ av mat
Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

Grillning

Mat	Portionsstorlek	Läge	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Rostat bröd	4 st. (25 kg/st.)	Endast grill	3½–4½	2–2½
	Placera brödskivorna sida vid sida på det höga gallret.			
Grillade tomater	2 st. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Skär tomaterna i halvor. Placera ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera den på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter.			
Toast med tomat + ost	4 st. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Rosta först brödskivorna. Placera brödskivorna med pålägg på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter			
Toast Hawaii	4 st. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Rosta först brödskivorna. Placera brödskivorna med pålägg på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter.			
Bakad potatis	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Skär potatisarna i halvor. Pensla potatis med olja och persilja. Placera dem i en cirkel på det höga gallret med den skurna sidan mot grillen.			

Mat	Portionsstorlek	Läge	Tillagningstid (1:a sidan) (min)	Tillagningstid (2:a sidan) (min)
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen	300 W + Grill	6-7	-
	Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Placera lite skivad mandel på toppen. Placera äpplena på en platt värmetålig glasskiva. Placera skivan på det låga gallret.			
Ugnsstekt kyckling	1200-1300 g	450 W + Grill 450 W + Grill	19-23	20-24
	Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera först kycklingbröstet nedåt, sedan med bröstsidan uppåt på det låga gallret. Låt stå i 5 minuter efter tillagning.			
Kycklingdelar	500 g (2 st.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter grillning.			
Biffstek (medium)	400 g (2 st.)	Endast grill	8-12	6-10
	Pensla biffstekarna med olja. Lägg dem i en cirkel på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter grillning.			
Ugnsstekt fisk	400–500 g	300 W + Grill	6-8	5½–6½
	Pensla skinnet på den hela fisken med olja och örter och kryddor. Placera fiskarna bredvid varandra (huvud mot stjärt) på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter grillning.			

Brynplatta

Vi rekommenderar dig att förvärma brynplattan medan den står på den roterande tallriken i 3–4 minuter.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Förvärma		Tillagning	
		Läge	Tid (min.)	Läge	Tid (min.)
Bacon	80 (4–6 skivor)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Förvärm brynplattan. Placera skivorna intill varandra på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret.				

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (g)	Förvärma		Tillagning	
		Läge	Tid (min.)	Läge	Tid (min.)
Grillade tomater	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½–4½
	Förvärm brynplattan. Skär tomaterna i halvor. Placera ost på toppen. Placera dem i en cirkel på en tallrik och sätt in på det höga gallret.				
Klyftpotatis	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Skölj och rensa potatisen. Skär i klyftor eller kuber. Pensla med olja, örter och kryddor. Sprid ut tärningarna jämnt på plattan. Placera plattan på det höga gallret. Vänd efter 5-7 minuter.				
Chicken Nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Förvärm brynplattan. Pensla plattan med 1 msk olja. Placera chicken nuggets på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Vänd efter 4-5 minuter.				

Guide för hetluft

Matlagning med hetluft är en kraftfull kombination av den inre grillvärmaren och ringvärmaren för varmluft med fläkt på sidorna. Den varma luften blåser från toppen av utrymmet genom hål in i ugnen. Värmeelementet på toppen och sidorna och fläkten på sidoväggarna håller den varma luften jämnt cirkulerande.
Använd det här läget för kakor, enskilda scones, frallor och bakelser samt fruktkakor, petit choux och souffléer.
Alla traditionella ugnssäkra kokkärl, bakformar och plåtar – allt du normalt skulle använda i en traditionell varmluftsugn – kan användas.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Läge (°C)	Tillagningstid (min)
Frysta mini-tarteletter/ pizzabitar	250	200	9-12
	Placera pizzabitarna på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret.		
Frysta pommes frites	300	200	13-16
	Fördela frysta ugnschips på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret.		
Frysta chicken nuggets	300	200	6-9
	Placera frysta nuggets på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret.		
Fryst pizza	300	200	13-15
	Placera fryst pizza på det låga gallret.		
Hemgjord lasagne/ pastagratäng	500	180	25-30
	Lägg pastan i en ugnsfast form. Placera formen på det låga gallret.		
Rostade grönsaker	300	200	6-10
	Skölj och förbered grönsaker i skivor (t.ex. zucchini, auberginen, paprika, pumpa). Pensla med olivolja och krydda. Placera på brynplattan på det låga gallret.		

Smart tillagning

Varmluftsguide

Varmluft
I Varmluftsläge arbetar både värmeelementet och sidoväggens fläkt tillsammans för att cirkulera värmen inuti ugnsrummet. Använd det här läget för kakor, enskilda scones, frallor och bakelser samt fruktkakor, petit choux och soufflèer. Alla traditionella ugnssäkra kokkärl, bakformar och plåtar – allt du normalt skulle använda i en traditionell varmluftsugn – kan användas.

Mikrovågor + varmluft
Det här kombinationsläget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun krispig yta. Ugnen har 5 olika kombinationslägen för din bekvämlighet. Använd detta för alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd. Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Förvärm grillen med snabb förvärmning och vänta tills programmet är klar. Ställ in effektnivån och tillagningstiden enligt instruktionerna nedan. Använd grytlappar när du ska ta ut mat.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Läge	Tillagningstid (min)
Fryst pizza (färdiggräddad)	300-400	Endast 200 °C	15-17
	Placera pizzan på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning		
Fryst lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Placera den i en passande värmetålig glasform eller låt den vara kvar i originalförpackningen (kontrollera att den är anpassad för mikrovågor och ugnsvärme). Placera fryst lasagne på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.		
Nötstek/lammstek (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18–20 (första sidan) 15–17 (andra sidan)
	Pensla nötköttet/lammet med olja och krydda dem med peppar, salt och paprika. Placera på det låga gallret, först med fettsidan nedåt. När den är tillagad lägger du in den i aluminiumfolie och låter den vila i 10–15 min.		

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (g)	Läge	Tillagningstid (min)
Frysta frallor	350 (6 st.)	100 W + 160 °C	6-8
	Placera frallorna i en cirkel på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter.		
Tigerkaka	700	Endast 180 °C	70-80
	Placera färsk deg i en rund eller svart metallbakform (längd på 25 cm). Placera formen på det låga gallret. Låt stå i 5–10 minuter efter bakning.		
Små mjuka kakor	30 vardera	Endast 165 °C	25-35
	Placera upp till 12–15 små kakor/muffins i pappersformar på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 5 min efter gräddning.		
Croissanter/frallor (färsk deg)	200-250	Endast 200 °C	13-18
	Placera de kylda croissanterna eller frallorna på bakplåtspapper på det låga gallret.		
Fryst kaka	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Placera den frysta tårtan direkt på det låga gallret. Efter upptining och varmhållning ska den stå i 15–20 minuter.		
Hemgjord potatisgratäng	500	450 W 180 °C	5–7 (första sidan) 12–16 (andra sidan)
	Placera gratängen i en ugnsfast form. Placera på det låga gallret.		
Hemmagjord paj (medelstor)	500-600	170 °C	40-42
	Förvärm ugnen till 170 °C med varmluftsläget. Tillaga paj med medelstor metallform och placera på det låga gallret. Hänvisa till ett recept i tillagningsguiden för Automatisk hetluft.		
Hemlagad paj (stor)	900-1000	180 W + varmluft 170 °C	38-40
	Värm ugnen till 170 °C med varmluftsläget utan brynplattan. Förbered paj med brynplattan och placera på det låga gallret. Hänvisa till ett recept i tillagningsguiden för Automatisk hetluft.		

Smart tillagning

Ångtillagningsguide

Mat	Serveringsstorlek (g)	Läge	Tillagningstid (min)
Kronärtskockor	300 (1–2 st.)	900 W	5-6
	Skölj och rensa kronärtskockorna. Placera dem i kokkärlet. Tillsätt en matsked citronsaft. Täck med ett lock. Låt stå i 1–2 minuter.		
Färska grönsaker	300	900 W	4-5
	Väg grönsakerna (exempelvis broccolifloretter, blomkålsfloretter, morötter, paprika) efter att du har sköljt och skurit dem i lika stora bitar. Placera korgen i skålen. Fördela grönsakerna i korgen. Tillsätt 2 teskedar vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 1-2 minuter.		
Frysta grönsaker	300	600 W	7-8
	Lägg de frysta grönsakerna i korgen i kokkärlet. Tillsätt 1 matsked vatten. Täck med ett lock. Rör om noggrant efter tillagning och väntetid. Låt stå i 2–3 minuter.		
Färska fiskfiléer	300	1:a steget: 900 W 2:a steget: 450 W	1-2 5-6
	Skölj och förbered fiskfiléer, t.ex. lyrtorsk, rödfisk eller lax. Skvätt över citronsaft. Placera korgen i skålen. Lägg filéerna sida vid sida. Tillsätt 100 ml kallt vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 1-2 minuter.		
Kycklingbröst	300	1:a steget: 900 W 2:a steget: 600 W	1-2 7-8
	Skölj kycklingbröst. Snitta ytan 2–3 gånger med en kniv. Placera korgen i skålen. Placera kycklingbrösten sida vid sida. Tillsätt 100 ml kallt vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 1–2 minuter.		
Ris	250	900 W	15-18
	Placera förvällt ris i kokkärlet. Tillsätt 500 ml kallt vatten. Täck med ett lock. Låt vitt ris stå i 5 minuter efter tillagning och brunt ris i 10 minuter. Låt stå i 5–10 minuter.		
Bakpotatis	500	900 W	7-8
	Väg och skölj potatisen och placera dem i kokkärlet. Tillsätt 3 matskedar vatten. Täck med ett lock. Låt stå i 2–3 minuter.		

Mat	Serveringsstorlek (g)	Läge	Tillagningstid (min)
Stuvning (kyld)	400	600 W	5-6
	Placera stuvningen i kokkärlet. Täck med ett lock. Rör om noggrant före väntetiden. Låt stå i 1-2 minuter.		
Fryst jäst degknyte med syltfyllning	150	600 W	1-2
	Fukta toppen på de fyllda degknytena med kallt vatten. Placera 1–2 frysta degknyten bredvid varandra i korgen. Placera korgen i skålen. Täck med ett lock. Låt stå i 2–3 minuter.		
Fruktkompott	250	900 W	3-4
	Väg den färska frukten (t.ex. äpplen, päron, plommon, aprikoser, mango och ananas) efter att du har skalat, tvättat och skurit dem i små bitar eller kuber. Placera dem i kokkärlet. Tillsätt 1–2 msk vatten och 1–2 msk socker. Täck med ett lock. Låt stå i 2–3 minuter.		

Smart tillagning

Snabbt och enkelt

Smälta smör
Häll i 50 g smör i en smal, djup glasform. Täck med ett plastlock. Värm i 30–40 sekunder på 900 W, tills smöret har smält.

Smälta choklad
Häll i 100 g choklad i en smal, djup glasform. Värm i 3–5 minuter på 450 W tills chokladen har smält. Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Smälta kristalliserad honung
Häll i 20 g kristalliserad honung i en djup, smal glasform. Värm i 20–30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

Smälta gelatin
Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten. Häll i gelatinet i en smal ugnstålig glasskål. Värm i 1 minut på 300 W. Rör om efter att det har smält.

Tillagning av glasyr (för kakor och tårtor)
Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 900 W, tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under tillagningen.

Koka sylt
Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt. Täck över och tillaga i 10–12 minuter på 900 W. Rör flera gånger under tillagning. Häll direkt i små syltglas med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

Tillaga pudding
Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Tillaga med lock i 6½–7½ minuter på 900 W. Rör flera gånger under tillagning.

Bryna mandelspån
Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor keramiktallrik. Rör om flera gånger under bryning i 3½ till 4½ minuter vid 600 W. Låt stå i 2–3 minuter i ugnen. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Felsökning

Du kan stöta på ett problem när du använder ugnen. Om det händer ska du läsa tabellen nedan och prova med förslagen i den. Om problemet kvarstår eller om någon informationskod fortsätter att visas på skärmen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrollpunkter

Om du stöter på ett problem med ugnen ska du först kontrollera tabellen nedan och prova förslagen i den.

Problem	Orsak	Åtgärd
Allmän		
Det går inte att trycka in knapparna ordentligt.	Främmande material har fastnat mellan knapparna.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
	För pekmodeller: Det finns fukt på ugnens exteriör.	Torka bort fukten från ugnens exteriör.
	Barnlås är aktiverat.	Inaktivera Barnlås.
Tiden visas inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Eko-funktionen (energibesparingsfunktionen) är inställd.	Slå av Eko-funktionen.
Ugnen fungerar inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
	Luckans säkerhetsmekanism för öppning är täckt med främmande material.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
Ugnen stoppar medan den används.	Användaren har öppnat luckan för att vända på maten.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen Start igen för att använda ugnen.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Strömmen slås av medan ugnen är på.	Ugnen har använts under lång tid.	Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.
	Kylfläkten fungerar inte.	Lyssna efter ljudet från kylfläkten.
	Försöka att använda ugnen utan mat inuti.	Placera mat i ugnen.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Om flera strömkontakter används i samma uttag.	Tilldela ett uttag för att användas enbart med ugnen.
Det finns ingen ström i ugnen.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
Ett ”poppande” ljud hörs under användning och ugnen fungerar inte.	Att tillaga förseglad mat eller använda en behållare med lock kan orsaka ”poppande” ljud.	Använd inte slutna behållare eftersom de kan spricka under tillagningen på grund av expansion av innehållet.
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Det finns föremål ovanpå ugnen.	Ta bort alla föremål ovanpå ugnen.
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	Det finns matrester mellan luckan och ugnens insida.	Gör rent ugnen och öppna sedan luckan.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen blir inte varm.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Värmning är svag eller långsam.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Värmningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Upptiningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	Luckan har lämnats öppen under en längre tid.	Lampan inuti ugnen kan stängas av automatiskt när Eko-funktionen används. Stäng och öppna luckan igen eller tryck på knappen ”Avbryt”.
	Lampan inuti ugnen är täckt med främmande material.	Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan igen.
Ett pipande ljud hörs under tillagning.	Om funktionen Auto Cook (Automatisk tillagning) används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten under upptining.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen Start igen för att starta om funktionen.
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.
Gnistor uppstår under tillagning.	Metallbehållare används under ugns-/upptiningsfunktionerna.	Använd inte metallbehållare.
När ström ansluts börjar ugnen fungera omedelbart.	Luckan är inte korrekt stängd.	Stäng luckan och kontrollera igen.
Det kommer elektricitet från ugnen.	Strömmen eller strömuttaget är inte ordentligt jordad.	Se till att strömmen och strömuttaget är korrekt jordade.
Det droppar vatten.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Ånga läcker från luckan.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.

Problem	Orsak	Åtgärd
Det finns vatten kvar i ugnen.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	Ljusstyrkan ändras med effektvariationer enligt olika funktioner.	Effektvariationer under tillagning är inte ett problem. Det är inte ett problem med ugnen.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	För att ventilera ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 5 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.
Tryck på knappen +30sec (+30sek) för att använde ugnen.	Detta händer om ugnen inte användes.	Mikrovågsugnen är avsedd att fungera genom att trycka på knappen +30sec (+30 sek) när den inte används.
Roterande platta		
Den roterande tallriken rubbas från sin plats eller slutar att rotera när den ska rotera.	Det finns ingen rullskena eller rullskenan sitter inte ordentligt på plats.	Installera rullskenan och försök igen.
Den roterande plattan släpar när den roterar.	Rullskenan är inte ordentligt på plats, det finns för mycket mat eller behållaren är för stor och berör insidan av mikrovågsugnen.	Justera mängden mat och använd inte behållare som är för stora.
Den roterande plattan skallrar när den roterar och är bullrig.	Matrester har fastnat på ugnens botten.	Ta bort eventuella matrester som har fastnat på ugnens botten.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Grill		
Rök kommer ur ugnen när den används.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2–3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
	Maten är för nära grillen.	Placera den frysta maten på lämpligt avstånd medan den tillagas.
	Maten är inte ordentligt förberedd och/eller placerad.	Se till så att maten är ordentligt förberedd och placerad.
Ugn		
Ugnen blir inte varm.	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
Rök kommer ur ugnen under förvärmning.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2–3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Plast eller icke värmetåliga kokkärl används.	Använd glaskokkärl lämpliga för höga temperaturer.
Det luktar illa från ugnens insida.	Matrester eller plast har smält och fastnat på insidan.	Använd ångfunktionen och torka sedan med en torr trasa. Du kan lägga in en citronskiva och köra ugnen för att ta bort lukt snabbare.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet för din tillagning.
	Ugnens kontroller är inte korrekt inställda.	Ställ in ugnens kontroller och försök igen.
	Grillen eller andra tillbehör är inte korrekt isatta.	Sätt i tillbehören korrekt.
	Fel typ eller storlek på kokkärl används.	Återställ ugnens kontroller eller använd lämpligt kokkärl med plan botten.

Felsökning

Informationskoder

Om ugnen inte fungerar visas eventuellt en informationskod på skärmen. Kontrollera tabellen nedan och prova med förslagen i den.

Kod	Beskrivning	Åtgärd
C-20	Temperatursensorn är öppen.	Koppla bort ugnens strömkabel och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.
	Temperatursensorn är kort.	
C-A1	Denna kod visas när ugnen inte kan känna av dämparen för öppning eller stängning i 1 minut.	
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvud- och under-MICOM.	
C-21	Denna kod visas när ugnstemperaturen är hög. Om temperaturen stiger över gränstemperaturen under användning av något läget. (Brand detekterad.)	Koppla bort strömkabelns kontakt och låt svalna tillräckligt länge och starta sedan om mikrovågsugnen.
C-F2	Pekknappen fungerar inte.	Tryck på **Stopp** (STOP) för att försöka igen.
C-d0		Koppla bort strömkabeln och låt svalna tillräckligt länge och gör rent knappen. (Damm, vatten) Om samma problem uppstår igen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Strömförsörjning		230 V – 50 Hz
Strömförbrukning	Maximal effekt	2250 W
	Mikrovågsugn	1450 W
	Grill	2250 W
	Varmluft	2250 W
	Hetluft	2250 W
Uteffekt		100 W / 900 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Kylmetod		Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D)	Huvudenhet (inklusive handtag)	528 x 404 x 473 mm
	Ugnsrum	400 x 219 x 396,5 mm
Volym		35 liter
Vikt	Netto	Ca 28,5 kg

SAMSUNG

Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04321M-00

Mikrobølgeovn

Brukerhåndbok

MC35J8085**



Innhold

Bruk av denne brukerhåndboken 3

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken: 3

Sikkerhetsinstruksjoner 4

Viktige sikkerhetsinstruksjoner 4
Korrekt kassering av dette produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr) 12

Montering 13

Pakkens innhold 13
Monteringssted 18
Roterende tallerken 18

Vedlikehold 19

Rengjøring 19
Utskiftning (reparasjon) 20
Hensyn ved lange perioder uten bruk 20

Før du begynner 21

Klokke 21
Lyd på/Av 22
Strømsparing 22
Om mikrobølgeenergi 23
Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn 24

Bruk 26

Kontrollpanel 26
Manuell modus 29
Automatisk modus 36
Spesialfunksjoner 38

Smart matlaging 40

Automatisk tilberedning 40
Manuell matlaging 48
Raskt og enkelt 62

Feilsøking 63

Kontrollpunkter 63
Informasjonskoder 70

Tekniske spesifikasjoner 71

Bruk av denne brukerhåndboken

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG-mikrobølgeovn. I brukerveiledningen finner du mye verdifull informasjon om matlaging med mikrobølgeovnen:

- Sikkerhetsforskrifter
- Passende tilbehør og kokekar
- Nyttige matlagingstips
- Matlagingstips

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:

ADVARSEL

Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlig personskade eller dødsfall**.

FORSIKTIG

Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander.**

MERK

Praktiske tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukere med å betjene produktet.

Sikkerhetsinstruksjoner

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

KONTROLLER AT DISSE SIKKERHETSTILTAKENE FØLGES TIL ENHVER TID.

KONTROLLER AT FØLGENDE INSTRUKSJONER ETTERFØLGES FØR DU BEGYNNER Å BRUKE OVNEN.

Kun mikrobølgefunksjon

ADVARSEL: Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL: Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

Dette apparatet er kun beregnet til å brukes i husholdninger, og det er ikke beregnet til bruksområder som:

- kjøkken i personalrom i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer,
- gårdsvåninger,
- av kunder i hoteller, moteller og andre gjestehusmiljøer,
- vertshusmiljøer.

ADVARSEL: Barn må bare få lov til å bruke ovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

ADVARSEL: Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år gamle og blir holdt tilsyn med.

Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.

Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av fare for antenning.

Mikrobølgeovnen er beregnet på å varme opp mat og drikke. Tørking av mat eller klær samt oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskade, antenning eller brann.

Hvis du kommer ut røyk (synlig), slår du av apparatet eller trekker ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

ADVARSEL: Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen.

ADVARSEL: Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.

Ovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

MC35J8085LT_EE_DE68-04321M-00_NO.indd 5 3/13/2015 10:55:35 AM

Sikkerhetsinstruksjoner

Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.

Ovnen skal plasseres i riktig retning og høyde for å garantere enkel tilgang til ovnsrommet og ovnsbrytere.

Når du skal bruke ovnen for første gang, bør den først brukes med vann i 10 minutter.

Hvis ovnen lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.

Mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.

Mikrobølgeovnen er bare ment å skulle brukes (frittstående) på kjøkkenbenken, og må ikke plasseres inni et skap.

Bare ovnsfunksjon - Valgfritt

ADVARSEL: På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.

Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.

ADVARSEL: Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Det skal ikke brukes en damprenser.

ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk.

Unngå å berøre varmeelementene.

Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som kan utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

Sikkerhetsinstruksjoner

Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

Apparatene er ikke beregnet på betjening ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Generell sikkerhet

ADVARSEL

Kun kvalifisert personell kan endre eller reparere apparatet.

Ikke varm opp væske og annen mat i forseglede beholdere for mikrobølgefunksjonen.

Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet.

Ikke installer dette apparatet i nærheten av en varmekilde eller antennelig materiale. Ikke installer dette apparatet på et fuktig, oljete eller støvete sted, på et sted som er utsatt for direkte sollys og vann, der det kan forekomme gasslekkasjer, eller på ujevn grunn.

Dette apparatet må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.

Fjern jevnlig alle fremmedelementer som støv eller vann fra strømkontakten og kontaktpunktene med en tørr klut.

Ikke dra for hardt i strømledningen eller bøy den. Ikke plasser tunge gjenstander på strømledningen.

I tilfelle det oppstår en gasslekkasje (som propangass eller annen gass) må du lufte øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten.

Ikke berør strømledningen med våte hender.

Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår.

Ikke stikk fingre eller fremmedelementer inn i apparatet. Hvis fremmedelementer som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter.

Ikke bruk for mye makt eller press på apparatet.

Ikke plasser ovnen over en skjør gjenstand som f.eks. en vask eller en glassgjenstand.

Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprenser eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Kontroller at strømspenning, frekvens og strøm samsvarer med det som er nevnt i produktspesifikasjonene.

Sett strømkontakten skikkelig i støpselet på veggen. Ikke bruk en adapter med flere kontakter, en skjøteledning eller en elektrisk omformer.

Ikke heng strømledningen over en metallgjenstand. Legg strømledningen mellom gjenstandene eller bak ovnen.

Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsel eller et løst veggstøpsel. Hvis strømkontakten eller strømledningen er skadet, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.

Ikke hell eller spray vann direkte på ovnen.

Ikke plasser gjenstander på ovnen, hverken inne i ovnen eller på døren.

Ikke spray flyktige materialer som insektsmidler på overflaten til ovnen.

Ikke lagre brennbare materialer i ovnen. Utvis forsiktighet når du varmer retter eller drikker som inneholder alkohol. Alkoholdamp kan komme i kontakt med et varmt område i ovnen.

Hold barn borte fra døren når du åpner eller lukker den, da de kan skumpe borti døren eller sette fast fingrene i døren.

ADVARSEL: Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket, hissig koking. Man bør derfor være forsiktig ved håndtering av beholderen. Unngå denne situasjonen ved å ALLTID la beholderen stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevnes ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming.

Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE:

- Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.
- Dekk med en ren, tørr forbinding.
- Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.

Ikke legg platen eller stativet i vann rett etter matlaging, da det kan gjøre at platen eller stativet knuses eller skades.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan føre til at den varme væsken plutselig koker over.

Sikkerhetsinstruksjoner

⚠ **FORSIKTIG**

Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvdekor, grillspyd, gafler osv.

Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer.

Årsak: Det kan oppstå elektrisk overslag eller gnister som kan skade ovnen.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.

Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete og brenne maten.

Ikke senk strømkabelen eller strømkontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra varme.

Egg med skall og hele hardkokte egg skal ikke varmes i mikrobølgeovn da de kan eksplodere, til og med etter mikrobølgeoppvarming. Ikke varm opp lufttette eller vakuumforseglede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv.

Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. De kan ta fyr når varm luft føres ut av ovnen. Ovnen kan også overopphetes og slå seg av automatisk. Den forblir avslått til den er avkjølt.

Bruk alltid grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning.

Rør rundt i væske halvveis i eller etter oppvarmingen og la den stå i minst 20 sekunder for å unngå at den koker over.

Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren slik at du ikke skåldes av varm luft eller damp som kommer ut.

Ikke bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Av sikkerhetshensyn vil mikrobølgeovnen slå seg av automatisk i 30 minutter. Vi anbefaler at du plasserer et glass vann inne i ovnen for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle mikrobølgeovnen starter utilsiktet.

Installer ovnen i samsvar med kravene i denne håndboken. (Se Installere mikrobølgeovnen.)

Vær forsiktig når elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av ovnen.

Forholdsregel for å unngå mulig overeksponering for mikrobølgeenergi. (Kun mikrobølgefunksjon)

Hvis disse sikkerhetstiltakene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

A. Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, gjøre inngrep på sikkerhetssperrene (låsehakene) eller putte noe inn i hullene til sikkerhetssperrene.

B. IKKE plasser noe mellom ovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i ovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

C. Hvis ovnen er ødelagt, må den ikke brukes før den har blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker for mikrobølgeovner som har fått opplæring av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes ordentlig, og at det ikke er skade på:

  1) døren (bøyd)
  2) dørhengslene (ødelagte eller løse)
  3) tetningslistene og tetningsflatene på døren

D. Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.

Samsung vil ta betalt for å bytte ut et tilbehør eller reparere en kosmetisk feil, dersom skaden på enheten og/eller skaden på eller tap av tilbehøret er forårsaket av kunden. Denne bestemmelsen gjelder følgende:

A. Bulket, oppskrapt eller ødelagt dør, håndtak, ut-panel eller kontrollpanel.

B. Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

- Bruk dette apparatet bare til dets tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.
- Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kontakter du ditt nærmeste servicesenter eller finner hjelp og informasjon online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovnen skal brukes til å varme mat. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Ikke varm opp noen typer tekstiler eller puter fylt med korn, da dette kan føre til forbrenninger og brann. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av apparatet.
- Hvis ovnen ikke rengjøres, kan dette føre til at overflatene forfaller. Dette kan ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og muligens føre til farlige situasjoner.

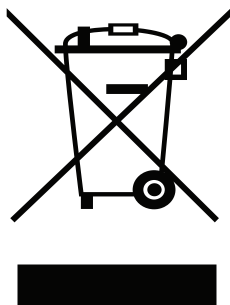
Sikkerhetsinstruksjoner

Definisjon av produktgruppe

Dette produktet tilhører ISM-utstyr i gruppe 2 klasse B. Definisjonen for gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr der radiofrekvensenergi med vilje genereres og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og EDM- og elektrosveiseutstyr.

Klasse B-utstyr er utstyr som passer til bruk i husholdninger og i virksomheter som er direkte koblet til et lavstrømsnettverk som forsyner hus som brukes som boligbygninger.

Korrekt kassering av dette produktet (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)

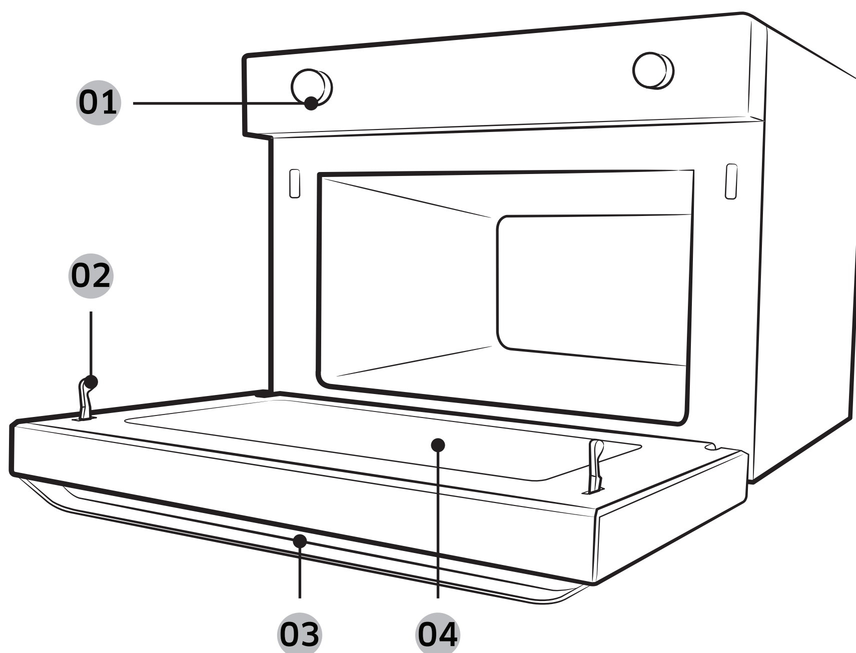
Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av brukstiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader som skyldes ukontrollert kasting av avfall, ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. Privatpersoner bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for å få informasjon om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte. Bedrifter bør kontakte leverandøren av utstyret og undersøke betingelsene og vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Montering

Pakkens innhold

Kontroller at alle delene og alt tilbehøret følger med i produktpakken. Hvis du har problemer med ovnen eller tilbehøret, kan du kontakte ditt lokale Samsung-kundesenter eller forhandleren.

Et overblikk over ovnen



01 Kontrollpanel **02** Sikkerhetsdørlås **03** Dørhåndtak
04 Dør

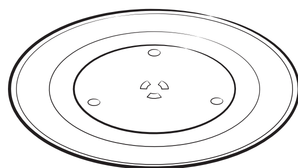
Montering

Tilbehør

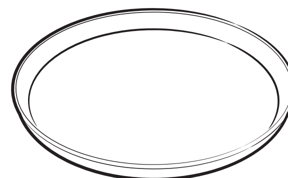
Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



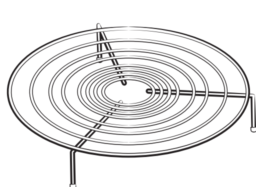
Roterende ring



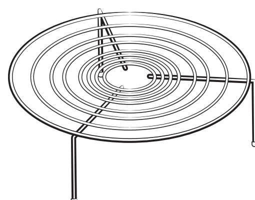
Roterende tallerken



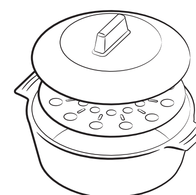
Crisp-tallerken



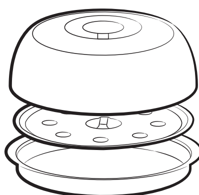
Lav rist



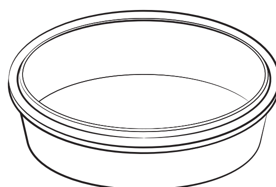
Høy rist



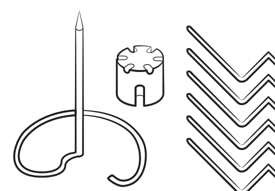
Dampkoker *



Pro Steamer *



Glassbeholder *



Grillsett *

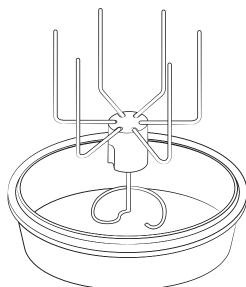
MERK

Tilbehør som er merket med en stjerne (*) følger ikke med til alle ovnsmodeller.

Roterende ring	Legg i midten av basen. Den støtter den roterende tallerkenen.
Roterende tallerken	Sett på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen. Den fungerer som stekeunderlag.
Rister	Bruk en av disse egnede ristene til å tilberede to retter samtidig. En mindre rett på den roterende tallerkenen, og den andre på den valgte risten. Du kan bruke disse ristene sammen med grillkonveksjon eller kombinasjonstilberedning. **MERK** Ikke bruk stekerister i mikrobølgemodus.
Crisp-tallerken	Sett på den roterende tallerkenen. Bruk denne til å brune maten eller til å beholde en sprø overflate på bakevarer eller pizza.
Dampkoker	(Kun til modellen MC35J8085P*) • Bruk dampkokeren sammen med Power Steam. • Dampkokeren er kun tilgjengelig sammen med tilberedning med mikrobølger. Ikke bruk sammen med andre matlagingsmoduser. • Se Dampkokeveiledning på side 60.

Montering

Pro Steamer	(Kun til modellene MC35J8085L* og MC35J8085V*) • Pro Steamer er et sett som består av et deksel i rustfritt stål, dampbrett og crisp-tallerken, som er utformet med tanke på dampkoking. Bruk Pro Steamer til å brune mat som bakevarer og pizzadeig i mikrobølgemodus. Ikke bruk sammen med andre matlagingsmoduser. • Se Dampkokeveiledning på side 60. ⚠ **FORSIKTIG** • Pro Steamer er kun ment for denne modellen. Ikke bruk Pro Steamer sammen med andre modeller eller produkter. Brann eller gjenstandsskader kan oppstå. • Ikke bruk Pro Steamer uten vann eller mat i seg. Fyll Pro Steamer med minst 500 ml med vann før bruk. Hvis ikke dette gjøres, kan tilberedingen bli ufullstendig, eller det kan føre til brann eller skade på eiendeler. • Pass på å bruke gryteklutene når du tar ut Pro Steamer, siden Pro Steamer blir veldig varm når tilberedningen er ferdig. • Sørg for å sette sammen Pro Steamer skikkelig, inkludert dekselet, før du begynner å tilberede. Egg og kastanjer kan eksplodere uten dekselet eller crisp-platen.
Glassbeholder	(Kun til modellene MC35J8085P* og MC35J8085V*) • Sett glassbeholderen på den roterende tallerkenen, og plasser stekestativet på beholderen for steking.

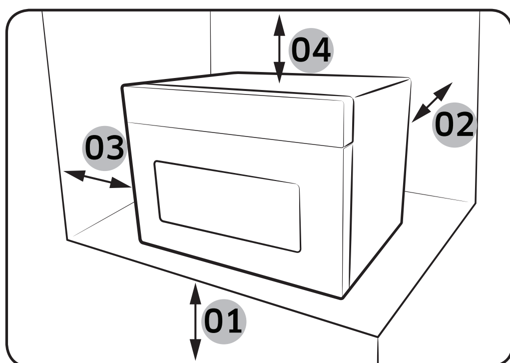
Grillsett	(Kun til modellene MC35J8085P* og MC35J8085V*) Grillsettet består av et stekespidd, grillkobling og 6 grillspyd, som utgjør det vertikale multispiddet. Bruk dette grillsettet til å grille hele kjøttretter, som kylling. Dette settet fjerner behovet for å snu kjøttet manuelt, og det kan også brukes sammen med grillkombinasjonsmodusen. **Vertikalt multispidd** Bruk det vertikale multispiddet med seks kebabspyd sammen med konveksjons- eller kombinasjonsmodus for å grille kjøtt eller grønnsaker som er skåret opp i biter.  Legg først stekespiddet i glassbeholderen, og sett multispiddet inn i stekespiddet. ⚠ **FORSIKTIG** • Når stekingen er ferdig, bruker du gryteklutene til å ta ut multispiddet, da multispiddet blir veldig varmt. • Ikke vask multispiddet i oppvaskmaskin. Vask multispiddet for hånd med et nøytralt vaskemiddel og lunkent vann.

MERK

Ikke betjen ovnen uten den roterende tallerkenen eller den roterende ringen.

Montering

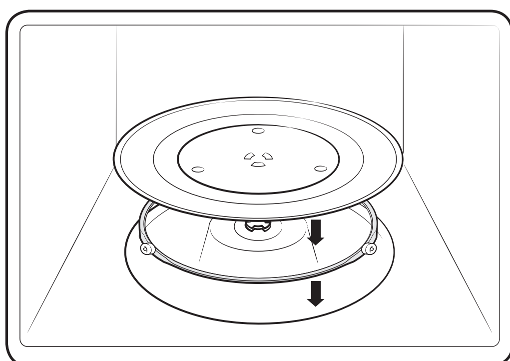
Monteringssted



01 85 cm fra gulvet
02 10 cm fra bakvegg
03 10 cm fra siden
04 20 cm fra topp

- Velg en flat, jevn overflate som er omtrent 85 cm over gulvet. Overflaten må støtte ovnens vekt.
- Sørg for at det er plass til ventilasjon, minst 10 cm fra bakvegg og sider, og 20 cm fra toppen.
- Ikke installer ovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en mikrobølgeovner eller radiatorer.
- Rett deg etter ovnens spesifikasjoner for strømforsyning. Bare bruk godkjente skjøteledninger hvis dette er nødvendig.
- Tørk av innsiden av ovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker ovnen for første gang.

Roterende tallerken



Fjern all emballasje inni ovnen. Monter den roterende ringen og den roterende tallerkenen. Kontroller at tallerkenen roterer fritt.

Vedlikehold

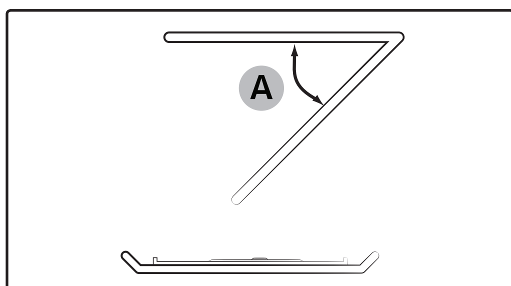
Rengjøring

Rengjør ovnen regelmessig for å unngå at urenheter samler seg opp på eller inni ovnen. Pass også spesielt nøye på døren, dørlåsene og den roterende tallerkenen og ringen (kun for relevante modeller).
Hvis døren ikke kan åpnes eller lukkes jevnt, kontrollerer du først om det har samlet seg opp urenheter i dørlåsene. Bruk en myk klut med såpevann til å rengjøre på innsiden og utsiden av ovnen. Skyll og tørk grundig.

Fjerning av gjenstridig og illeluktende smuss fra innsiden av ovnen

1. Når ovnen er tom, setter du en kopp med utvannet sitronsaft på midten av den roterende tallerkenen.
2. Varm opp ovnen i 10 minutter på maksimal styrke.
3. Når syklusen er ferdig, venter du til ovnen kjøler seg ned. Deretter åpner du døren og rengjør tilberedningskammeret.

Rengjøre inni modeller med dreievarme



For å rengjøre det øvre området i ovnsrommet senker du det øverste varmeelementet 45 ° (A) som vist. Dette gjør det lettere å rengjøre det øvre området. Når dette er ferdig, settes det øverste varmeelementet på plass igjen.

⚠ FORSIKTIG

- Hold døren og dørlåsen ren og pass på at døren åpnes og lukkes jevnt. Hvis ikke kan ovnens levetid forkortes.
- Pass på å ikke søle vann inn i ovnsventilene.
- Ikke bruk noen slipende eller kjemiske midler ved rengjøring.
- Etter hver gang ovnen er brukt, rengjør du ovnskammeret med et mildt rengjøringsmiddel etter at ovnen har kjølt seg ned.

Vedlikehold

Utskiftning (reparasjon)

⚠ ADVARSEL

Denne ovnen har ingen innvendige deler som kan fjernes av bruker. Ikke prøv å skifte ut eller reparere ovnen selv.

- Hvis det oppstår problemer med hengsler, låser og/eller dør, kontakter du en kvalifisert tekniker eller et lokalt Samsung-servicesenter for å få teknisk hjelp.
- Hvis du vil skifte lyspæren, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter. Ikke skift den selv.
- Hvis det oppstår et problem med ovnens ytre panel, må du først koble strømledningen fra strømkilden, og deretter kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Hensyn ved lange perioder uten bruk

- Hvis du ikke bruker ovnen over en lengre tidsperiode, kobler du ut strømkabelen og flytter ovnen til et tørt, støvfritt sted. Støv og fukt som bygger seg opp inni ovnen kan påvirke ovnens ytelse.

Før du begynner

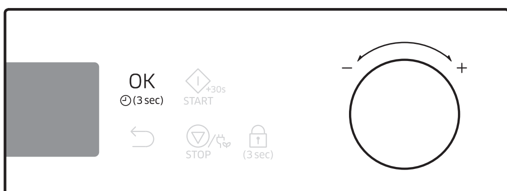
Det er et par komponenter som du bør vite om, før du går direkte til en oppskrift. Før eller under enhver matlagingsmodus kan du stille inn/endre kokken eller kjøkkentimeren etter eget behov.

Klokke

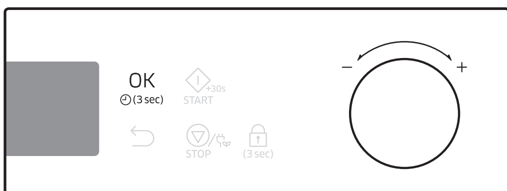
Det er viktig å stille inn riktig klokkeslett for å sikre korrekte automatiske handlinger.



1. Slå på ovnen og vent i noen sekunder for å gå inn i ventemodus. Timeelementet blinker.



2. Bruk verdivelgeren til å angi time, og trykk deretter på **OK**. Minuttelementet blinker.



3. Bruk verdivelgeren til å angi minutt, og trykk deretter på **OK**.

MERK

- Hvis du vil stille klokken igjen senere, trykker og holder du **OK** i 3 sekunder, og deretter følger du fremgangsmåten ovenfor.
- Klokkeslett kan ikke endres når handlinger pågår.

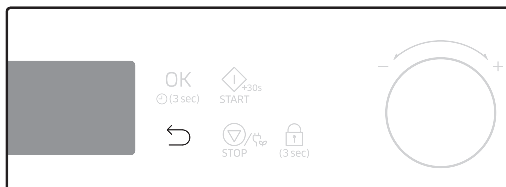
Før du begynner

Lyd på/Av

Du kan slå på eller av hovedtonen, pipesignalet eller alarmen. Denne innstillingen er bare tilgjengelig i ventemodus (når gjeldende klokkeslett vises).

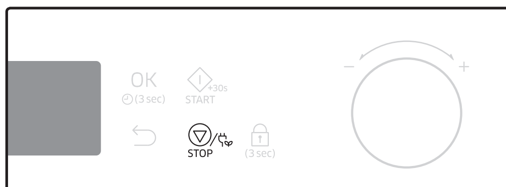


Hvis du vil dempe lyden, holder du ⮌ inne i 3 sekunder. "OFF" (AV) vises på displayet.



Hvis du vil slå på lyden, holder du ⮌ inne i 3 sekunder. "ON" (PÅ) vises på displayet.

Strømsparing



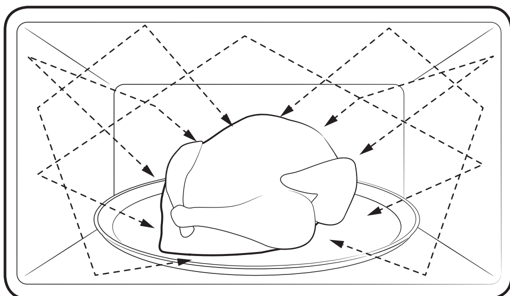
Hvis du vil redusere strømforbruket, holder du STOP inne i 1 sekund. Denne innstillingen er bare tilgjengelig i ventemodus (når gjeldende klokkeslett vises).

MERK

- Når du stiller inn ovnen etter 5 minutter med brukerinaktivitet, avbryter ovnen alle pågående handlinger og går inn i ventemodus.
- Hvis ovnen er pauset i over 25 minutter under matlaging, går ovnen inn i ventemodus.

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnen bruker den forhåndsbygde magnetronen til å produsere mikrobølger som brukes til å tilberede og varme opp mat uten å deformere eller misfarge maten.



1. Mikrobølgene som genereres av magnetronen spres jevnt gjennom virvledistribusjonssystemet. Dette er grunnen til at maten stekes jevnt.
2. Mikrobølgene blir absorbert inn i maten inntil en dybde på omtrent 2,5 cm. Deretter spres mikrobølgene inni maten slik at stekingen fortsetter.
3. Tilberedningstiden avhenger av matens følgende tilstander.
   - Mengde og tetthet
   - Fuktighetsinnhold
   - Innledende temperatur (spesielt i frossen tilstand)

MERK

Den tilberedte maten beholder varme inni kjernen etter at tilberedningen er ferdig. Dette er grunnen til at du må ta hensyn til hviletiden som er spesifisert i denne håndboken, som sørger for jevn steking helt inn i kjernen.

Før du begynner

Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn

Kjøkkenutstyr som brukes til mikrobølgemodus må tillate mikrobølger å passere gjennom seg og inn i maten. Metall som rustfritt stål, aluminium og kobber reflekterer mikrobølger. Derfor må du ikke bruke kjøkkenutstyr som er laget av metalliske materialer. Kjøkkenutstyr som er merket som sikkert i mikrobølgeovn er alltid trygt å bruke. Se følgende veiledning for finner ytterligere informasjon om egnede kokekar, og plasser et glass vann eller noe mat på den roterende tallerkenen.

Krav:

- Flat bunn og rette sider
- Tettsittende lokk
- Velbalansert kjele med håndtak som veier mindre enn hovedkjelen

Materiale		Sikkert i mikrobølgeovn	Beskrivelse
Aluminiumsfolie		△	Brukes for en liten porsjonsstørrelse for å beskytte mot oversteking. Buedannelser kan forekomme om folien er nære ovnsveggen eller hvis du bruker for mye folie.
Crisp-tallerken		○	Ikke bruk til forhåndsoppvarming i mer enn åtte minutter.
Benporselen eller keramikk		○	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen er vanligvis egnet til mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp		○	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Gatekjøkkenemballasje	Polystyrenkopper eller -beholdere	○	Overoppheting kan føre til at disse smelter.
	Papirposer eller aviser	✕	Disse kan ta fyr.
	Resirkulert papir eller metalldekor	✕	Disse kan føre til buedannelser

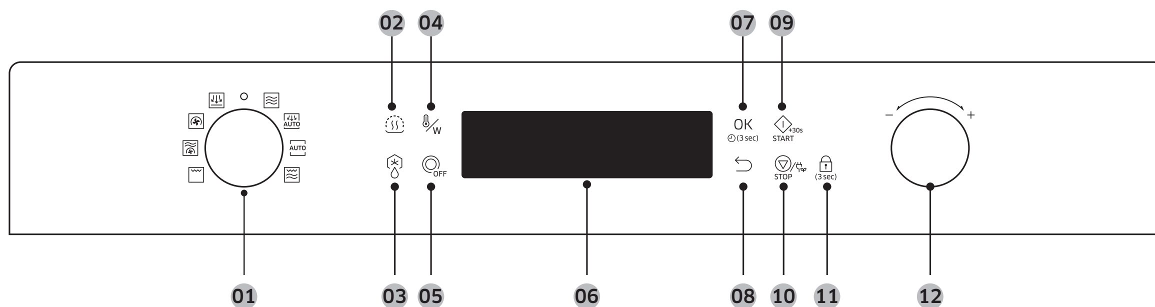
Materiale		Sikkert i mikrobølgeovn	Beskrivelse
Glasstøy	Ovnsfaste serveringsfat	○	Kan brukes i mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.
	Fat av tynt glass	○	Skjørt glass kan knuse eller sprekke fra hurtig oppvarming.
	Glasskrukker	○	Passer bare til oppvarming. Fjern lokket før steking.
Metall	Fat	✕	Disse kan føre til buedannelser eller brann.
	Frysepose med twist-ties	✕	
Papir	Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	○	Brukes til korttidssteking. Disse absorberer for mye fuktighet.
	Resirkulert papir	✕	Forårsaker buedannelser.
Plast	Beholdere	○	Bare bruk termoplastbeholdere. Noen plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer.
	Plastfolie	○	Brukes til å beholde fuktighet etter steking.
	Fryseposer	△	Bare bruk poser som tåler koking eller steking.
Vokset eller fettsikkert papir		○	Brukes til å beholde fuktigheten og hindre sprut.

○ : Egnet for mikrobølgeovn △ : Vær forsiktig ✕ : Uegnet for mikrobølgeovn

Bruk

Kontrollpanel

Frontpanelet kan leveres i en rekke forskjellige materialer og farger. For å bedre kvaliteten kan det faktiske utseendet til ovnen endres uten forvarsel.



01 Modusvelger	Drei modusvelgeren for å velge en ønsket tilberedningsmodus eller -funksjon.
02 Hold varm	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
03 Kraftig tining	Ovnen tilbyr 5 tiningsprogrammer for å gjøre det enkelt for deg.
04 Temperatur/ effektnivå	Brukes til å endre temperaturen eller effektnivået.
05 Roterende tallerken	Trykk for å slå den roterende tallerkenen av eller på.
06 Skjerm	Viser nødvendig informasjon om de valgte funksjonene eller innstillingene.
07 OK	Trykk for å bekrefte innstillingene.
08 Bakside	Trykk for å returnere til standardinnstillingen.
09 Start	Trykk for å starte operasjonen. Denne knappen brukes også til å steke med mikrobølgeenergi i 30 sekunder med maksimalt effektnivå.
10 Stopp/Effekt (ØKO)	Trykk her for å slå på ovnen. Mens den er i gang, trykker du én gang for å stoppe drift, to ganger for å avbryte gjeldende modus, tre ganger for å slå av ovnen for strømsparing.
11 Barnesikring	Trykk og hold i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere. Barnesikring er bare tilgjengelig i ventemodus.
12 Verdivelger	Bruk verdivelgeren til å justere innstillingsverdien for et valg. Drei mot + for å øke, eller mot - for å minske.

MERK

- Ventemodus: Etter 5 minutter med inaktivitet i kontrollpanelet går ovnen inn i ventemodus der bare gjeldende tid vises. Etter enda 25 minutter med inaktivitet, går ovnen inn i Stopp-modus.

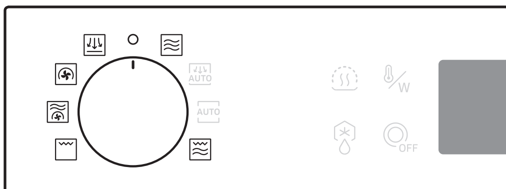
Funksjonsoversikt

<table>
<tr><th colspan="3">Funksjon</th><th>Temperaturområde</th><th>Standardtemperatur</th><th>Maks. tid</th></tr>
<tr><td rowspan="12">Manuell modus</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Varmestøt</td><td>160-230 °C</td><td>200 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Varmestøt ligner på konveksjonsmodus. Men varmeelementene gir imidlertid en sterkere varme og distribuerer en sterkere luftstrøm inni ovnen. Dette er utformet for å steke raskere og samtidig beholde og forbedre smaken.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Konveksjon</td><td>40-230 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Varmeelementene genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt inni ovnen. Bruk denne modusen for frossen mat eller baking.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Konvekjsons-kombinasjon</td><td>40-200 °C
100-450 W</td><td>180 °C
450 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Varmeelementene genererer varme og konveksjonsviftene distribuerer varmen inni ovnen, som forsterkes av mikrobølgeenergien.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Mikrobølger</td><td>100-900 W</td><td>900 W</td><td>90 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grill</td><td>180 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bruk denne til å grille mat som kjøtt.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grillkombinasjon</td><td>180 °C
100-600 W</td><td>180 °C
600 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Varmeelementene genererer varme som forsterkes av mikrobølgeenergien.</td></tr>
</table>

Funksjon			Temperaturområde	Standardtemperatur	Maks. tid
Automatisk modus		Varmestøt, auto	For å hjelpe førstegangsbrukere av varmestøtmodus tilbyr ovnen 10 autoprogrammer.		
		Auto	For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 25 autotilberedingsprogrammer.		
		Kraftig tining	Ovnen tilbyr 5 tiningsprogrammer for å gjøre det enkelt for deg.		
Spesialfunksjoner		Hold varm	50-80 °C	60 °C	3 timer.
			Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.		

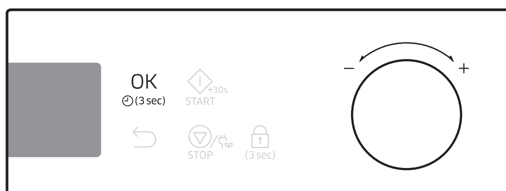
Manuell modus

Trinn 1. Velg modus



Drei modusvelgeren til en ønsket manuellmodus, for eksempel konveksjon. Standardtemperaturen blinker.

Trinn 2. Angi temperatur- eller effektnivå.

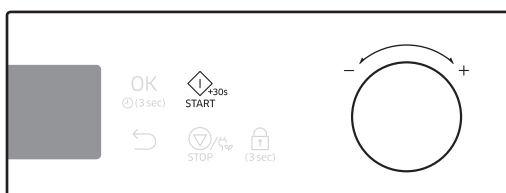


Bruk verdivelgeren til å stille inn standardtemperaturen eller (effektnivået). Når dette er gjort, trykk på **OK** for å gå til tidselementene.

MERK

Effektnivået justeres, hvis ikke annet er nevnt, i forhold til den angitte temperatur, Hvis effektnivået eller temperaturen ikke spesifiseres innen 5 sekunder, går ovnen til velgeren for tilberedningstid.

Trinn 3. Angi tilberedningstid

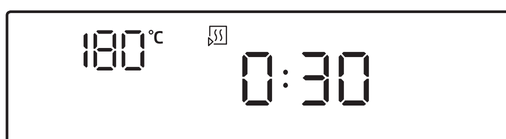


Vri verdivelgeren for å angi tilberedningstiden. Når du er ferdig, trykker du på **START** ().

MERK

Du kan angi tilberedningstid etter forvarming.

Trinn 4. Forvarm



Forvarmingen er aktivert helt til den når ønsket temperatur. Når den er ferdig, piper ovnen og -indikatoren forsvinner.

Bruk

⚠ FORSIKTIG

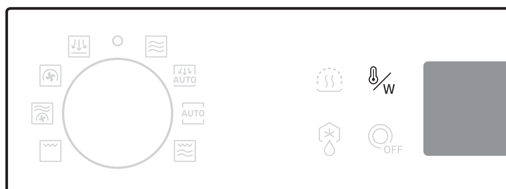
- Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.
- Mikrobølgeovnen kan kjøre i 5 minutter for å kjøles ned når det er høy temperatur i ovnsrommet etter steking. ✳ vises.

Endre steketid mens stekingen pågår

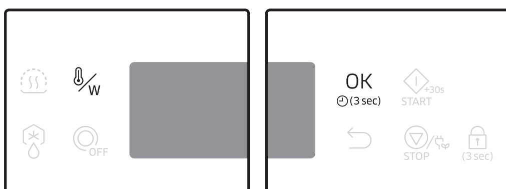


Vri verdivelgeren for å justere tilberedningstiden. Endringene dine anvendes umiddelbart og ovnen fortsetter tilberedingen med de nye innstillingene.

Endre temperaturen eller effektnivået under tilberedning

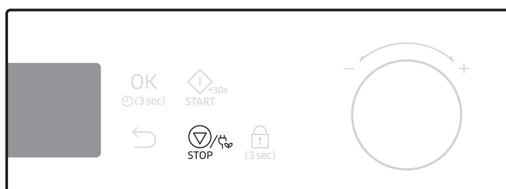


1. Trykk på W. Temperaturelementet (eller effektnivået) blinker.
2. Bruk verdivelgeren til å stille inn temperaturen eller (effektnivået).



3. Trykk på **OK** eller W for å bekrefte endringene.

Stoppe handlingen

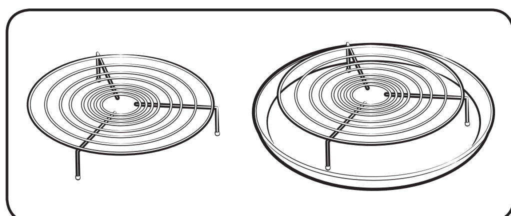


Trykk på **Stop** (STOP) én gang for å stoppe drift, to ganger for å avbryte gjeldende modus, tre ganger for å slå av ovnen for strømsparing.

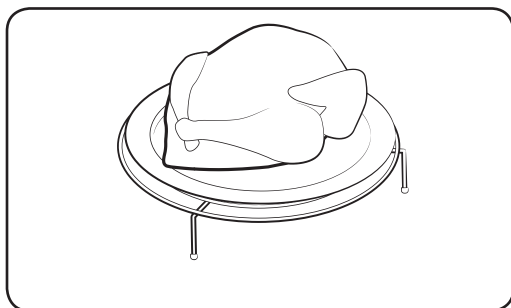
Varmestøt

Varmestøt ligner på konveksjonsmodus. Men varmeelementene gir imidlertid en sterkere varme og distribuerer en sterkere luftstrøm inni ovnen. Dette er utformet for å steke raskere og samtidig beholde og forbedre smaken. Du kan bruke den nedre risten eller en kombinasjon av den nedre risten og crisp-tallerkenen på den roterende tallerkenen.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3		Trinn 4
Varmestøt	>	Temperatur	>	Tilberedningstid	>	Forvarming



1. Sett den nedre risten, eller en kombinasjon av den nedre risten og crisp-tallerkenen på den roterende tallerkenen.



2. Legg mat i egnede kokekar, deretter på riktig rist og deretter lukker du døren.
3. Følg trinn 1-4 i Manuell modus på side 29.
4. Når tilberedningen er ferdig, blinker “0:00” Bruk grytekluter til å ta ut maten.

⚠ FORSIKTIG

Ikke bruk denne modusen til å bake brød eller steke søtsaker. Den sterke varmen kan brenne overflatene på matvarene.

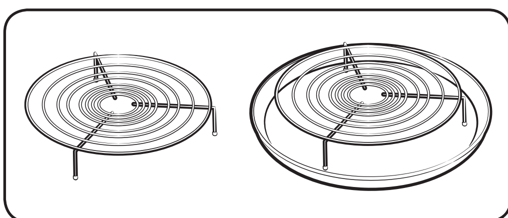
MC35J8085LT_EE_DE68-04321M-00_NO.indd 31 3/13/2015 10:55:42 AM

Bruk

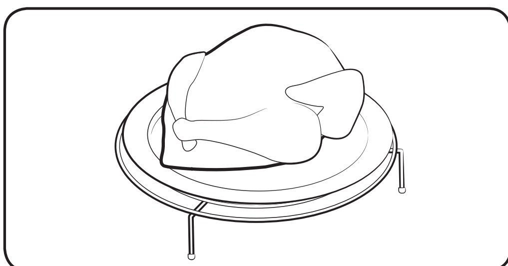
Konveksjon

Varmeelementene genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt inni ovnen. Du kan bruke den nedre risten eller en kombinasjon av den nedre risten og crisp-tallerkenen på den roterende tallerkenen. Bruk denne modusen for kjeks, enkeltstående scones, rundstykker og kaker og til fruktkaker, vannbakkels og suffléer.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3		Trinn 4
Konveksjon	>	Temperatur	>	Tilberedningstid	>	Forvarming



1. Sett den nedre risten, eller en kombinasjon av den nedre risten og crisp-tallerkenen på den roterende tallerkenen.



2. Legg mat i egnede kokekar, deretter på riktig rist og deretter lukker du døren.
3. Følg trinn 1-4 i Manuell modus på side 29.
4. Når tilberedningen er ferdig, blinker “0:00” Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Konvekjsonskombinasjon

Denne kombinasjonsmodusen kombinerer mikrobølgeenergi med varmluft, noe som fører til redusert tilberedningstid og lager en brun og sprø overflate på maten. Bruk dette til all slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød.

Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4
Konvekjsonskombinasjon >	Temperatur og effektnivå >	Tilberedningstid >	Forvarming

1. Sett den nedre risten, eller en kombinasjon av den nedre risten og crisp-tallerkenen på den roterende tallerkenen.
2. Legg mat i egnede kokekar, deretter på riktig rist og deretter lukker du døren.
3. Følg trinn 1-4 i Manuell modus på side 29.
4. Når tilberedningen er ferdig, blinker “0:00” Bruk grytekluter til å ta ut maten.

⚠ FORSIKTIG

Bare bruk varmebestandige kokekar, som glass, keramikk eller benporselen uten metallkant.

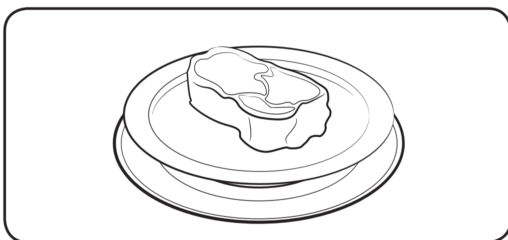
Bruk

Mikrobølge

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.

- Bare bruk kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3		Trinn 4
Mikrobølger	>	Effektnivå	>	Tilberedningstid	>	–



1. Legg mat i en beholder som egner seg til mikrobølgeovn, og deretter i midten av den roterende tallerkenen. Lukk døren.
2. Følg trinn 1-3 i Manuell modus på side 29.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Enkel oppstart

For å enkelt varme opp mat i en kort periode med maksimal effekt (900 W) velger du mikrobølgeovn og deretter trykker du på **START** (START).

Effektnivå

Nivå	Prosent (%)	Utgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØYT	100	900	Brukes til å varme opp væsker.
HØYT LAVT	83	750	Brukes opp til å varme opp og steke.
MIDDELS HØYT	67	600	
MIDDELS	50	450	Brukes til å steke kjøtt og varme opp grønnsaker.
MIDDELS LAVT	33	300	
TINING	20	180	Brukes til å tine før steking.
LAVT	11	100	Brukes til å steke grønnsaker.

Grill

Varmeelementene genererer varme. Sørg for at de er horisontale.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Grill		–		Tilberedningstid		–

1. Sett den øvre risten, eller en kombinasjon av den øvre risten og crisp-tallerkenen på den roterende tallerkenen.
2. Legg mat i egnede kokekar, deretter på riktig rist og deretter lukker du døren.
3. Følg trinn 1 og 3 i Manuell modus på side 29.
4. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Grillkombinasjon

Varmeelementene genererer varme som forsterkes av mikrobølgeenergien. Bare bruk kokekar som egner seg i mikrobølgeovn, som kokekar av glass eller keramikk.

Trinn 1	>	Trinn 2	>	Trinn 3	>	Trinn 4
Grillkombinasjon		Effektnivå		Tilberedningstid		–

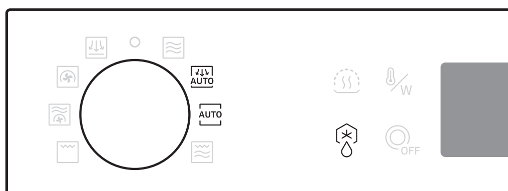
1. Sett den øvre risten, eller en kombinasjon av den øvre risten og crisp-tallerkenen på den roterende tallerkenen.
2. Legg mat i egnede kokekar, deretter på riktig rist og deretter lukker du døren.
3. Følg trinn 1-3 i Manuell modus på side 29.
4. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Bruk

Automatisk modus

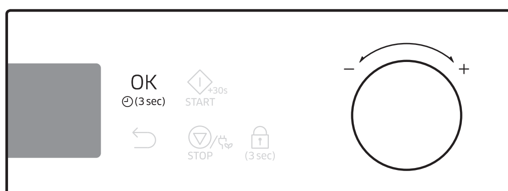
Ovnen tilbyr 3 forskjellige automoduser for å gjøre det enkelt for deg: varmestøt, auto, autotilberedning og kraftig tining. Velg den som best passer til dine behov.

Trinn 1. Velg modus



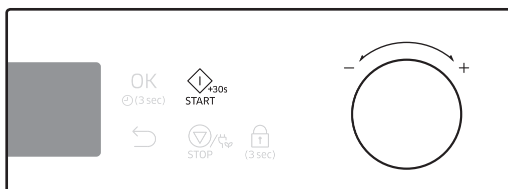
Drei på modusvelgeren for å velge en automodus (varmestøt, auto og autotilberedning) eller trykk på kraftig tining. Standardprogramnummeret blinker.

Trinn 2. Velg program



Bruk verdivelgeren for å velge et foretrukket program, og trykk deretter på **OK**. Standardvekten til programmet blinker.

Trinn 3. Angi porsjonsstørrelse eller -vekt.



Bruk verdivelgeren til å angi porsonsstørrelse (eller vekt). Når du er ferdig, trykker du på **START** (+30s START).

⚠ **FORSIKTIG**

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

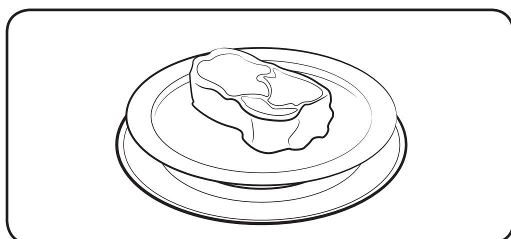
MERK

Tilberedningstiden er forhåndsprogrammert i henhold til auto-modusen, som ikke kan endres.

Varmestøt, auto

Varmestøt ligner på konveksjonsmodus. Men varmeelementene gir imidlertid en sterkere varme og distribuerer en sterkere luftstrøm inni ovnen. Dette er utformet for å steke raskere og samtidig beholde og forbedre smaken.
For å hjelpe førstegangsbrukere av varmestøtmodus tilbyr ovnen 10 autoprogrammer.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3
Varmestøt, auto	>	1 til 10	>	Porsjonsstørrelse



1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på den roterende tallerkenen og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i Automatisk modus på side 36.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker “0:00” Bruk grytekluter til å ta ut maten.

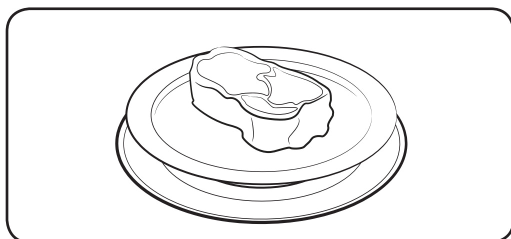
⚠ **FORSIKTIG**

Ikke bruk denne modusen til å bake brød eller steke søtsaker. Den sterke varmen kan brenne overflatene på matvarene.

Automatisk tilberedning

For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 25 autotilberedingsprogrammer.
Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen.
Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter den valgte oppskriften.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3
Auto	>	1 til 25	>	Porsjonsstørrelse



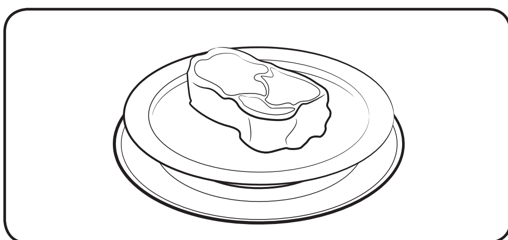
1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på den roterende tallerkenen og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i Automatisk modus på side 36.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker “0:00” Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Bruk

Kraftig tining

Ovnen tilbyr 5 tiningsprogrammer for å gjøre det enkelt for deg. Tiden og effektnivået justeres automatisk i henhold til det valgte programmet.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3
Kraftig tining	>	1 til 5	>	vekt



1. Legg mat i egnede kokekar, deretter på den roterende tallerkenen og deretter lukker du døren.
2. Følg trinn 1-3 i Automatisk modus på side 36.
3. Når tilberedningen er ferdig, blinker "0:00" Bruk grytekluter til å ta ut maten.

Spesialfunksjoner

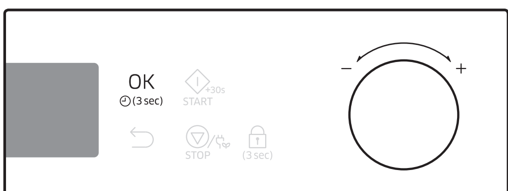
Hold varm

Med denne funksjonen er bare konveksjonsvarmeelementet aktivt, og det slår seg på og av for å holde maten varm.

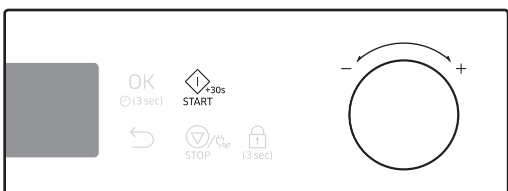
Når stekingen er ferdig,



1. Trykk på på funksjonspanelet. Standardtemperaturen (60 °C) blinker.



2. Bruk verdivelgeren til å justere temperaturen, og trykk deretter på **OK** for å gå til tidselementet.



3. Bruk verdivelgeren til å angi temperaturen, og trykk deretter på **START** (). Ovnen begynner å varme.

Bruk

FORSIKTIG

- Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.
- Ikke bruk denne funksjonen til å varme opp kalde matvarer på nytt. Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
- Ikke kjør denne funksjonen i mer enn 1 time. Ellers kan det påvirke matkvaliteten.
- Hvis du vil holde maten sprø, skal ikke maten dekkes til i funksjonen Hold varm.

MERK

- Trykk på (temperaturknapp) for å endre temperaturen under syklusen, og gjenta trinn 2 ovenfor.

Hold varm-veiledning

Mat	Temperatur (°C)	Hviletid (min.)	Fremgangsmåte
Måltider	80	30	For å holde kjøtt, kylling, grateng, pizza, poteter og porsjonsmåltider varme.
Drikke	80	30	For å holde vann, melk og kaffe varmt.
Brød/ bakverk	60	30	For å holde brød, smørbrød, rundstykker, muffins og kaker varme.
tallerkener/ servise	70	30	For forvarming av tallerkener og servise. Utplasser tallerkenene over den roterende tallerkenen. Ikke last inn for mye. (maksimal last: 7 kg)

Smart matlaging

Automatisk tilberedning

Veiledning for automatisk varmestøt

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Fremgangsmåte
H1	Frossen pan-pizza	400-450	Ta ut en pakke og legg pizzaen på en lav rist. Sett i ovnen. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
H2	Hjemmelaget pizza	500-550	Ingredienser • Pizza-deig (200-220 g) 150 g hvetemel, 3 g tørrgjær, 0,5 teskje olivenolje, 100 ml varmt vann, 0,5 teskje sukker og salt • Fyll 100 g oppskårne grønnsaker, 100 g tomatpuré, 80-100 g revet Mozzarella-ost. Metode Hell mel, gjær, olje, salt og lunkent vann i en bolle, og bland det til du får en bløt deig. Elt i en mikser eller for hånd i omtrent 5-10 minutter. Dekk til med et lokk og hev i omtrent 30 min. Kjevle ut i crisp-tallerkenen. Fordel tomatpuréen på deigen og tilsett grønnsaker. Strø osten jevnt over. Sett dem på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Fremgangsmåte
H3	Hjemmelaget lasagne	1000-1100	Ingredienser 2 spiseskjeer olivenolje, 500 g kjøttdeig, 100 g tomatsaus, 100 ml kjøttbuljong, 150 g tørre lasagne-flak, 1 løk (hakket), 1 spiseskje hver med tørkede persilleflak, oregano og basilikum, 200 g revet mozzarellaost Metode Saus: Varm olje i en stekepanne, og stek kjøttdeigen og den hakkede løken i ca. 10 min inntil kjøttet er brunet over det hele. Hell over tomatsausen og buljongen, og tilsett de tørkede urtene. Kok opp sausen, og la den småkoke i 10 min. Bruk tørre, forhåndstilberedte lasagneplater. Legg lasagneplater, kjøttsaus og ost i lag, og gjenta lagene. Strø så jevnt over med den gjenværende mozzarellaosten over pastaen og sett dem på den nedre risten. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
H4	Hjemmelagd grateng	600-650 1200-1250	Ingredienser (1200-1250 g) 800 g poteter, 100 ml melk, 100 ml fløte, 50 g pisket, helt egg, 1 teskje hver av salt, pepper og muskat, 150 g revet mozzarellaost, smør, timian. * Bruk halv mengde ved tilberedning av 600-650 g. Metode Skrell potetene, og skjær dem i skiver på 3 mm. Gni inn smøret over hele overflaten av en gratengrett, omtrent 18 x 28 cm. Spre skivene utover et rent håndkle og hold dem tildekket med håndkleet mens du tilbereder resten av ingrediensene. Bland resten av ingrediensene, unntatt den revede osten, i en stor bolle, og rør godt. Legg potetskivene lagvis i formen, og hell blandingen over potetene. Potetskivene skal delvis overlappe hverandre. Spre den revede osten på toppen, og stek gratengen. Sett dem på det lave stativet. Server gratengen med noen ferske timianblader når den er ferdig tilberedt. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.

Smart matlaging

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Fremgangsmåte
H5	Frossen pommes frites	300-350 400-450	Fordel frosne pommes frites jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
H6	Frosne kyllingvinger	400-450 500-550	Legg de frosne kyllingvingene (forhåndsstekt og krydret) på en crisp-tallerken. Sett tallerkenen på det høye stativet. Legg dem i ovnen. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
H7	Stekte kyllingstykker	500-600 900-1000	Vei kyllingbitene, og pensle dem med olje og krydder. Legg dem jevnt utover på det høye stativet. Når det piper, snur du kyllingen og trykker på start for å fortsette. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
H8	Stekt kylling	1200-1300	Pensle kyllingen fullstendig med olje og krydder. Legg brystsiden ned først, på midten av den lave risten. Når det piper, snur du kyllingen med en klype og trykker på start for å fortsette. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
H9	Biffstekpai	500-600	Ingredienser 200 g terninger av storfekjøtt, 1 spiseskje olivenolje, 1/2 løk(hakket), 80 g sopp(hakket), 1 spiseskje hver av persille og timian, hakket, 1 spiseskje Worcestershire-saus, salt og pepper, 2 spiseskjeer mel, 100 ml varm kjøttbuljong, 120 g ferdiglaget butter-deig, 1 eggeplomme (pisket) Metode Strø mel, salt og pepper over kjøttet. Stek det i en stekepanne med olje, rør ofte til det er brunet. Tilsett løk, sopp, persille, timian, Worcestershire-saus og kjøttbuljong og stek. Etter steking senker du temperaturen og lar det småkoke i en time. Hell fyllblandingen over i en ovnsform og dekk til med butter-deigen og trykk kantene sammen for å forsegle. Dekorer deigkanten med kniv og gaffel. Lag snitt på toppen og pensle med pisket eggeplomme. Sett dem på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Fremgangsmåte
H10	Hjemmelaget mini-quiche	400-500	Ingredienser • Bunn 200 g vanlig mel, 80 g smør, 1 egg • Fyll 30 g bacon i terninger, 60 g fløte, 60 g creme fraiche, 2 egg, 40 g revet ost, salt og pepper. Metode For å lage bunnen legger du mel, smør og egg i en bolle og blander til det blir en myk deig, og deretter lar du den hvile i kjøleskap i 30 min. Kjevle ut deigen og plasser i smurte metallformer (som muffinsformer for seks mini-quicher). Bland sammen krem, bacon-terninger, creme fraiche, egg, ost, salt, pepper og hell blandingen i formene. Sett dem på det lave stativet. La stå i 5 minutter etter tilberedning.

Veiledning for autotilberedning

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Fremgangsmåte
A1	Frossen lasagne	400-450	Legg den frosne lasagnen i en passende ovnsfast form. Sett formen på det lave stativet. La stå i 3-4 min etter tilberedning.
A2	Frossen tynn pizza	300-350 400-450	Sett den frosne pizzaen på det lave stativet. La stå i 1-2 min etter tilberedning.
A3	Porsjonsmåltid (3 komponenter)	300-350 400-450	Plasser på en tallerken som tåler mikrobølgeovn og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta). La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A4	Porsjonsmåltid (1 komponent)	300-350 400-450	Plasser på en tallerken som tåler mikrobølgeovn og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.

Smart matlaging

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Fremgangsmåte
A5	Stekt fisk	300-400 500-600	Pensle skinnet på den hele fisken (ørret eller sik) med olje, og tilsett urter og krydder. Legg fiskene med hode mot hale på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A6	Oksestek	800-1000 1200-1400	Pensle steken med olje og krydre den med pepper og salt. Plasser den på det lave stativet med fettsiden ned. Ta den ut av ovnen når den er ferdig, pakk inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 10-15 minutter.
A7	Grillet svinekjøtt	800-1000 1200-1400	Pensle svinekjøttet med olje og krydre det med pepper og salt. Plasser den på det lave stativet med fettsiden ned. Ta den ut av ovnen når den er ferdig, pakk inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 10-15 minutter.
A8	Grillet kyllingbryst	300-400 500-600	Skyll kyllingbrysttykkene, mariner dem og legg dem på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A9	Grillede laksefileter	300-400 500-600	Pensle laksefiletene med olje og krydder. Fordel fiskeskivene jevnt på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A10	Grillede fiskefileter	500-600	Pensle fiskefiletene med olje og krydder. Fordel fiskefiletene jevnt på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A11	Frosne rundstykker	400-500	Sett de frosne rundstykkene på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter etter tilberedning.
A12	Brownies	700-750	Legg ferdigblanding, egg, vann, solsikkeolje i en bolle og bland godt. Hell blandingen i et glassfat på den nedre risten. La stå i 10 minutter etter tilberedning. Hvis du ønsker det, kan du tilsette litt nøtter i brownien.

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Fremgangsmåte
A13	Stekte grønnsaker	200-250 300-350	Skjær opp ferske grønnsaker (f.eks., paprika, løk, squash-skiver og sopp) og pensle med olje og krydder. Plasser dem på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A14	Frosne potetkroketter	300-350 400-450	Fordel frosne potetkroketter jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A15	Hjemmelagde pommes frites	300-350 400-450	Skrell potetene, og skjær dem i pinner med en tykkelse på 10 x 10 mm. Legg i kaldt vann (i 30 min.). Tørk dem med en håndduk, vei dem og pensle dem med 5 g med olje og krydder. Fordel hjemmelagde pommes frites jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A16	Potetbåter	300-350 400-450	Vask poteter i vanlig størrelse, og skjær dem i båter. Pensle med olivenolje og krydder. Legg dem med de skjærte sidene ned på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A17	Frosne løkringer	200-250 300-350	Fordel frosne løkringer jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A18	Frosne reker	300-350 400-450	Fordel frosne reker jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A19	Frosne stekte blekkspruter	200-250 300-350	Fordel frosne stekte blekkspruter jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
A20	Frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets)	300-350 400-450	Fordel frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets) jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.

Smart matlaging

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Fremgangsmåte
A21	Pizzadeig	300-500	Legg deigen i en bolle av passende størrelse, og sett den på det lave stativet. Dekk til med aluminiumsfolie.
A22	Kakedeig	500-800	Legg deigen i en bolle av passende størrelse, og sett den på det lave stativet. Dekk til med aluminiumsfolie.
A23	Brøddeig	600-900	Legg deigen i en bolle av passende størrelse, og sett den på det lave stativet. Dekk til med aluminiumsfolie.
A24	Yoghurt – liten keramisk kopp	500	Fordel 150 g naturellyoghurt i 5 keramiske kopper eller små glasskrukker (30 g hver). Tilsett 100 ml melk i hver kopp. Bruk melk med lang holdbarhet (romtemperatur, 3,5 % fett). Dekk til hver kopp med plastfolie, og plasser dem i en sirkel på den roterende tallerkenen. La stå i seks timer i kjøleskapet når det er ferdig. Ved første gangs bruk anbefaler vi bruk av tørr yoghurtbakteriegjær.
A25	Yoghurt – stor glassbolle	500	Bland 150 g naturellyoghurt med 500 ml melk med lang holdbarhet (romtemperatur, 3,5 % fett). Hell blandingen jevnt i den store glassbollen. Dekk til med plastfolie, og sett det på den roterende tallerkenen. La stå i seks timer i kjøleskapet når det er ferdig. Ved første gangs bruk anbefaler vi bruk av tørr yoghurtbakteriegjær.

MERK

Den roterende tallerkenen roterer ikke mens yoghurten gjæres.

Veiledning for automatisk tining

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Fremgangsmåte
d1	Kjøtt	200-1500	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig. La stå i 20-60 minutter.
d2	Fjærkre	200-1500	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når ovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler. La stå i 20-60 minutter.
d3	Fisk	200-1500	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når ovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefiléter. La stå i 20-50 minutter.
d4	Brød/kake	100-1000	Legg brødet vannrett på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Legg kaken på en steingodstallerken og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur. La stå i 10-30 minutter.
d5	Frukt	100-600	Spre frukten jevnt utover på et flatt glassfat. Dette programmet passer for alle typer frukt. La stå i 5-20 minutter.

Smart matlaging

Manuell matlaging

Tilberedingsveiledning for mikrobølgeovn

- Ikke bruk beholdere av metall i mikrobølgemodus. Sett alltid matbeholdere på den roterende tallerkenen.
- Det anbefales å dekke til maten, da dette vil gi best resultater.
- Etter at tilberedningen er ferdig, skal maten hvile i sin egen damp.

Frosne grønnsaker

- Bruk en pyrex-beholder av glass med lokk.
- Rør om grønnsakene to ganger under tilberedning, og en gang etterpå.
- Tilsett krydder etter tilberedning.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)
Spinat	150	600	5-7	2-3
	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.			
Brokkoli	300	600	8-10	2-3
	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.			
Erter	300	600	7-9	2-3
	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.			
Grønne bønner	300	600	7½-9½	2-3
	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.			
Grønnsaksblanding (gulrøtter, erter, mais)	300	600	7-9	2-3
	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.			
Grønnsaksblanding (kinesisk blanding)	300	600	7½-9½	2-3
	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.			

Friske grønnsaker

- Bruk en pyrex-beholder av glass med lokk.
- Tilsett 30-45 ml kaldt vann per 250 g.
- Rør om en gang under tilberedning, og en gang etterpå.
- Tilsett krydder etter tilberedning.
- For raskere tilberedning anbefales det å skjære opp i mindre, jevne biter.
- Tilbered alle de ferske grønnsakene ved å bruke full mikrobølgeeffekt (900 W).

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)
Brokkoli	250 500	3-4 6-7	3
	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten		
Rosenkål	250	5-6	3
	Bruk 60–75 ml (4-5 spiseskjeer) vann.		
Gulrøtter	250	4-5	3
	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.		
Blomkål	250 500	4-5 7-8	3
	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker i to. Legg stilkene inn mot midten.		
Squash	250	3-4	3
	Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.		
Eggfrukt (aubergine)	250	3-4	3
	Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over.		
Purreløk	250	3-4	3
	Skjær purreløk i tykke biter.		
Sopp	125 250	1-2 2-3	3
	Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.		
Løk	250	4-5	3
	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.		

Smart matlaging

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)
Pepper	250	4-5	3
	Skjær paprika i små skiver.		
Poteter	250 500	4-5 7-8	3
	Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.		
Turnips/kålrot	250	5-6	3
	Skjær turnips/kålrot i små biter.		

Ris og pasta

Rør fra tid til annen under og etter tilberedning.

Tilbered utildekket, og ha på lokket under hviling. Deretter heller du vannet grundig av.

- Ris: Bruk en stor pyrex-beholder av glass med lokk for å forhindre at risen fordobles i volum.
- Pasta: Bruk en stor pyrex-beholder av glass.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)	Fremgangsmåte
Hvit ris (parboiled)	250	900	16-18	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
	375		18-20		Tilsett 750 ml kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250	900	22-23	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
	375		24-25		Tilsett 750 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250	900	17-19	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (ris + korn)	250	900	19-20	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250	900	11-13	5	Tilsett 1000 ml kaldt vann.

Gjenoppvarming

- Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel kjøttstykker, som lett blir overstekt.
- Det er tryggere å varme opp matvarer på lav effekt.
- Rør godt om eller vend under og etter tilberedning.
- Vær forsiktig med væske og babymat. Rør godt om under og etter tilbereding med en plastskje eller rørepinne av glass for å forhindre overkoking og skolding. La dem stå i ovnen i hviletiden. La hviletiden være lengre enn for andre matvarer.
- Anbefalt hviletid etter oppvarming er 2–4 minutter. Se tabellen nedenfor for referanser.

Væsker

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hviletid (min.)
Drikke (kaffe, te, vann)	250 ml (1 krus) 500 ml (2 krus)	900	1½-2 3–3½	1-2
	Helll i krus og varm opp utildekket: 1 kopp i midten, 2 kopper på sidene. La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om.			
Suppe (kald)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Hell opp i en dyp steingodstallerken eller en dyp steingodsbolle. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.			
Gryterett (kald)	450 g	600	5½–6½	2-3
	Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.			
Pasta med saus (kald)	350 g	600	4½–5½	3
	Hell pasta (f.eks. spagetti eller nudler) på en flat keramisk tallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer.			
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600	5½–6½	3
	Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.			
Porsjonsmåltid (kaldt)	450 g	600	6-7	3
	Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en keramisk tallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.			

Babymat og melk

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (sek.)	Hviletid (min.)
Babymat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600	30	2-3
	Legg maten i en dyp keramisk skål. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.			
Babygrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600	20	2-3
	Legg maten i en dyp keramisk skål. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.			
Babymelk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.			

Tining

Sett frossen mat i en beholder som egner seg for mikrobølgeovn, uten lokk. Vend under tiningen og hell av væske og fjern innmat etter tining. For raskere tining kan du skjære maten i mindre biter og pakke den inn i aluminiumsfolie før tining. Når den ytre overflaten til den frosne maten begynner å smelte, avslutter du tiningen og lar den hvile som forklart i tabellen nedenfor.

Ikke endre standard effektnivå (180 W) for tining.

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Tiningstid (min.)	Hviletid (min.)
Kjøtt	Kjøttdeig	250 500	4-6 9-11	15-30
	Svinestek	250	7-8	
	Plasser kjøttet på den keramiske platen. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden!			
Fjærkre	Kyllingstykker	500 (2 stk.)	12-14	15-60
	Hel kylling	1200	28-32	
	Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en keramisk tallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden!			
Fisk	Fiskefilet	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
	Plasser frossen fisk midt på en keramisk tallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter av fileter og halestykker på hele fisk med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden!			
Frukt	Bær	300	6-7	5-10
	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).			
Brød	Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/smørbrød	250	4-4½	
	Tysk brød	500	7-9	
	Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir på den keramiske tallerkenen. Vend halvveis i opptiningstiden!			

Smart matlaging

Grillveiledning

Grilloppvarmingselementene befinner seg i taket inne i ovnsrommet. Disse elementene virker bare mens døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer.
Når du griller mat, må du sette maten på den høye risten hvis ikke annet er instruert.
Forvarm grillen i 2-3 minutter med grillmodus og, med mindre annet er instruert under, grill maten på den høye risten. Når grillingen er ferdig, bruker du grytekluter til å ta ut mat fra ovnen.

Kokekar

Grill: Bruk ildfaste beholdere. Disse kan ha metalldeler. Ikke bruke noen form for plastkokekar.

Mikrobølge + Grill: Ikke bruk kokekar som er lagd av metall- eller plastmaterialer.

Matvaretype

Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

Grilling

Mat	Porsjonsstørrelse	Modus	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Toastskiver	4 stk. (25 g hver)	Bare grill	3½-4½	2-2½
	Legg toastskiver ved siden av hverandre på det høye stativet.			
Grillede tomater	2 stk. (400 g hver)	300 W + Grill	6-7	–
	Skjær tomatene i to. Legg litt ost oppå. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett det på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Tomat- + ostesmørbrød	4 stk. (300 g hver)	180 W + Grill	5-6	–
	Rist brødskivene først. Legg toasten med pålegg på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter			
Toast Hawaii	4 stk. (500 g hver)	300 W + Grill	5-6	–
	Rist brødskivene først. Legg toasten med pålegg på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Bakt potet	500 g	450 W + Grill	14-16	–
	Skjær potetene i to. Pensle potetene med olje og persille. Legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen.			

Mat	Porsjonsstørrelse	Modus	Tilberedningstid (1. side) (min.)	Tilberedningstid (2. side) (min.)
Bakte epler	2 epler	300 W + Grill	6-7	–
	Ta ut kjernene av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg litt mandelflarn oppå. Plasser eplene på et ildfast glassfat. Plasser fatet direkte på det lave stativet.			
Stekt kylling	1200-1300 g	450 W + Grill 450 W + Grill	19-23	20-24
	Pensle kyllingen med olje og krydder. Plasser kyllingen på det lave stativet, først med brystsiden ned, og deretter med brystsiden opp. La stå i 5 minutter etter tilberedning.			
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Legg dem i en ring på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.			
Biffer (medium)	400 g (2 stk.)	Bare grill	8-12	6-10
	Pensle biffene med olje. Legg dem i en ring på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.			
Stekt fisk	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Pensle skinnet på den hele fisken med olje og tilsett urter og krydder. Legg to fisker med hode mot hale på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.			

Crisp-tallerken

Vi anbefaler at du forvarmer crisp-tallerkenen mens den er på den roterende tallerkenen i 3-4 minutter.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Forvarm		Tilberedning	
		Modus	Tid (min.)	Modus	Tid (min.)
Bacon	80 (4-6 skiver)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Forvarm crisp-tallerkenen. Legg skivene side ved side på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet.				

Smart matlaging

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Forvarm		Tilberedning	
		Modus	Tid (min.)	Modus	Tid (min.)
Grillede tomater	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Forvarm crisp-tallerkenen. Skjær tomatene i to. Legg litt ost oppå. Legg dem i en ring på tallerkenen og sett den på den høye risten.				
Potetbåter	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Skyll og rens potetene. Skjær i båter eller terninger. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel terningene jevnt på tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet. Snu etter 5-7 minutter.				
Kyllingbiter (nuggets)	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Forvarm crisp-tallerkenen. Pensle tallerkenen med 1 teskje olje. Sett de frityrstekte kyllingbitene på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten. Snu etter 4-5 minutter.				

Veiledning for varmestøt

Steking med varmestøt er en kraftig kombinasjon av den indre grillvarmeren og konveksjonsringvarmeren med vifte i siden. Varmluften blåser fra toppen av ovnsrommet gjennom hullene i ovnen. Varmeelementet på toppen og siden og viften i sideveggen gjør at varmluften sirkulerer jevnt.
Bruk denne modusen for kjeks, enkeltstående scones, rundstykker og kaker og til fruktkaker, vannbakkels og suffléer.
Alle vanlige ovnsfaste kokekar, bakeformer og brett – alt du vanligvis ville bruke i en tradisjonell konveksjonsovn – kan brukes.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Modus (°C)	Tilberedningstid (min.)
Frosne miniterter/ pizza-snacks	250	200	9-12
	Plasser pizza-snacks på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på lav rist.		
Frosne pommes frites	300	200	13-16
	Fordel frosne pommes frites over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på lav rist.		
Frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets)	300	200	6-9
	Sett de frosne kyllingbitene på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på den høye risten.		
Frossen pizza	300	200	13-15
	Sett den frosne pizzaen på den lave risten.		
Hjemmelaget lasagne/ pastagrateng	500	180	25-30
	Legg pasta på en ildfast tallerken. Sett formen på det lave stativet.		
Stekte grønnsaker	300	200	6-10
	Skyll og tilbered grønnsaker i skiver (f.eks., squash, aubergine, paprika, gresskar). Pensle med olivenolje, og tilsett krydder. Sett på crisp-tallerken på lav rist.		

Smart matlaging

Konveksjonsveiledning

Konveksjon

I konveksjonsmodus virker både varmeelementet og sideveggvifte sammen for å sirkulere varmen inni ovnsrommet. Bruk denne modusen for kjeks, enkeltstående scones, rundstykker og kaker og til fruktkaker, vannbakkels og suffléer. Alle vanlige ovnsfaste kokekar, bakeformer og brett – alt du vanligvis ville bruke i en tradisjonell konveksjonsovn – kan brukes.

Mikrobølge + konveksjon

Denne kombinasjonsmodusen kombinerer mikrobølgeenergi med varmluft, noe som fører til redusert tilberedningstid og lager en brun og sprø overflate på maten. Ovnen tilbyr 5 forskjellige kombinasjonsmoduser for å gjøre det enkelt for deg. Bruk dette til all slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød. Bare bruk varmebestandige kokekar, som glass, keramikk eller benporselen uten metallkant.

Forvarm grillen med hurtig forvarming, og vent til syklusen er fullført. Angi effektnivået og tilberedingstiden som instruert under. Bruk grytekluter når du tar ut maten.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Modus	Tilberedningstid (min.)
Frossen pizza (ferdigstekt)	300-400	Bare 200 °C	15-17
	Sett pizzaen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter steking.		
Frossen lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Plasser i en egnet ildfast form eller la stå i formen den ble kjøpt i (så lenge denne egner seg for mikrobølger og ovnsvarme). Sett den frosne lasagnaen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.		
Okse-/lammestek (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (første side) 15-17 (andre side)
	Pensle steken med olje og krydre den med pepper, salt og paprika. Plasser den på det lave stativet med fettsiden ned. Ta den ut av ovnen når den er ferdig, pakk inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 10-15 minutter.		

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Modus	Tilberedningstid (min.)
Frosne rundstykker	350 (6 stk.)	100 W + 160 °C	6-8
	Legg rundstykkene i en ring på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter.		
Marmorkake	700	Bare 180 °C	70-80
	Legg den ferske deigen i en liten rektangulær kakeform av metall (diameter 25 cm). Sett formen på det lave stativet. La stå i 5-10 minutter etter steking.		
Småkaker	hver 30	Bare 165 °C	25-35
	Plasser opptil 12-15 små kaker / muffins i papirformer på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på lav rist. La stå i 5 minutter etter steking.		
Croissanter/rundstykker (fersk deig)	200-250	Bare 200 °C	13-18
	Sett de kalde croissantene eller rundstykkene på bakepapir på den lave risten.		
Frossen kake	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Sett den frosne kaken på det lave stativet. Etter tining og oppvarming lar du den hvile i 15-20 minutter.		
Hjemmelagd potetgrateng	500	450 W 180 °C	5-7 (første side) 12-16 (andre side)
	Legg gratengen på en ildfast tallerken. Sett på lav rist.		
Hjemmelaget quiche (Mellomstor)	500-600	170 °C	40-42
	Forvarm ovnen til 170 °C med konveksjonsmodus. Tilbered quiche med en mellomstor metallpanne og sett på lav rist. Se en oppskrift i veiledningen for autotilbereding med varmestøt.		
Hjemmelaget quiche (Stor)	900-1000	180 W + konveksjon 170 °C	38-40
	Forvarm ovnen til 170 °C med konveksjonsmodus uten crisp-tallerken. Tilbered quiche med en crisp-tallerken og sett på lav rist. Se en oppskrift i veiledningen for autotilbereding med varmestøt.		

Smart matlaging

Dampkokeveiledning

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Modus	Tilberedningstid (min.)
Artisjokker	300 (1-2 stk.)	900 W	5-6
	Skyll og rens artisjokkene. Legg i bollen. Tilsett en spiseskje sitronsaft. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.		
Friske grønnsaker	300	900 W	4-5
	Vei grønnsakene (f.eks. brokkolifloretter, blomkålfloretter, gulrøtter, paprika) etter at de er vasket, renset og skjært i omtrent like store biter. Legg kurven i bollen. Fordel grønnsaker i kurven. Tilsett 2 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.		
Frosne grønnsaker	300	600 W	7-8
	Legg de frosne grønnsakene i kurven i bollen. Tilsett 1 spiseskje vann. Dekk til med lokket. Rør godt etter tilberedning og hviletid. La stå i 2-3 minutter.		
Ferske fiskefileter	300	1. trinn: 900 W 2. trinn: 450 W	1-2 5-6
	Skyll og tilbered fiskefileter, som lyr, uer eller laks. Stenk med sitronsaft. Legg kurven i bollen. Legg filetene side om side. Bruk 100 ml kaldt vann. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.		
Kyllingbryst	300	1. trinn: 900 W 2. trinn: 600 W	1-2 7-8
	Skyll kyllingbrystene. Snitt overflaten 2-3 ganger med en kniv. Legg kurven i bollen. Legg kyllingbryststykkene side om side. Bruk 100 ml kaldt vann. Dekk til med lokket. La stå i 1-2 minutter.		
Ris	250	900 W	15-18
	Legg den lettkokte risen i bollen. Bruk 500 ml kaldt vann. Dekk til med lokket. Hvit ris skal hvile i 5 minutter etter koking, brun ris i 10 minutter. La stå i 5-10 minutter.		

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Modus	Tilberedningstid (min.)
Bakte poteter	500	900 W	7-8
	Vei og skyll potetene og legg dem i bollen. Tilsett 3 spiseskjeer vann. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.		
Gryterett (kald)	400	600 W	5-6
	Hell gryteretten i bollen. Dekk til med lokket. Rør godt før hviletiden. La stå i 1-2 minutter.		
Frossen gjærbolle med syltetøyfyll	150	600 W	1-2
	Fukt toppen av de fylte bollene med kaldt vann. Legg 1-2 frosne boller side om side i kurven. Sett kurven i bollen. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.		
Fruktkompott	250	900 W	3-4
	Vei den ferske frukten (f.eks. epler, pærer, plommer, aprikos, mango eller ananas) etter at du har skrelt, vasket og skjært den i omtrent like store biter. Legg i bollen. Tilsett 1–2 spiseskjeer vann og 1–2 spiseskjeer sukker. Dekk til med lokket. La stå i 2-3 minutter.		

Smart matlaging

Raskt og enkelt

Smelte smør
Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk. Varm opp i 30-40 sekunder på 900 W, til smøret har smeltet.

Smelte sjokolade
Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet. Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

Smelte krystallisert honning
Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

Smelte gelatine
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter. La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Varm opp i 1 minutt på 300 W. Rør etter smelting.

Glasur (til kaker)
Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Varm opp i en glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 900 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

Koke syltetøy
Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassbolle med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt. Tilbered tildekket i 10-12 minutter ved 900 W. Rør flere ganger under tilberedingen. Legg rett over i små syltetøyglass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

Lage pudding
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassbolle med lokk. Tilbered tildekket i 6½ til 7½ minutter ved 900 W. Rør grundig flere ganger under tilberedingen.

Brune mandelflak
Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor keramisk tallerken. Rør om flere ganger under bruning i 3½ til 4½ minutt på 600 W. La retten hvile i ovnen i 2-3 minutter. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

Feilsøking

Du kan støte på problemer når du bruker ovnen. Hvis dette skjer, kan du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene. Hvis et problem fortsetter, eller hvis en informasjonskode fortsetter å vises i skjermen, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Kontrollpunkter

Hvis du opplever et problem med ovnen, bør du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene.

Problem	Årsak	Tiltak
Generelt		
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	Fremmedelementer kan settes fast mellom knappene.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
	For berøringsmodeller: Det er fukt på utsiden.	Tørk av fukten fra utsiden.
	Barnesikringen er aktivert.	Deaktiver barnesikringen.
Det vises ikke noe klokkeslett.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	ØKO-funksjonen (strømsparing) er angitt.	Slå av ØKO-funksjonen.
Ovnen virker ikke.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
	Døren åpner sikkerhetsmekanismene som er dekket med fremmedelementer.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
Ovnen stopper under bruk.	Brukeren har åpnet døren for å vende mat.	Trykk på Start-knappen igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen slår seg av under bruk.	Ovnen har vært i gang over en lengre periode.	La ovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.
	Kjøleviften fungerer ikke.	Hør etter om du kan høre kjøleviften.
	Prøv å betjene ovnen uten mat i den.	Sett mat i ovnen.
	Det er ikke nok ventileringsplass for ovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av ovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.	Bruk bare ett støpsel for ovnen.
Ovnen får ikke strøm.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
Det kommer smellelyder under bruk, og ovnen fungerer ikke.	Å tilberede mat i beholdere med lufttette lokk, kan føre til smellelyder.	Ikke bruk lufttette beholdere, da de kan sprekke under tilberedelse på grunn av at innholdet utvider seg.
Utsiden av ovnen blir for varm under bruk.	Det er ikke nok ventileringsplass for ovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av ovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Det er gjenstander oppå ovnen.	Fjern alle gjenstander oppå ovnen.
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Matrester sitter fast mellom døren og ovnens innvendige flater.	Rengjør ovnen og åpne deretter døren.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen varmer ikke.	Ovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Oppvarmingen er svak eller treg.	Ovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Varmefunksjonen fungerer ikke.	Ovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Tinefunksjonen fungerer ikke.	Ovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	Døren har stått åpen lenge.	Ovnslyset kan slå seg av automatisk når ØKO-funksjonen er aktiv. Lukk og åpne døren på nytt eller trykk på knappen “Avbryt”.
	Ovnslyset er dekket med fremmedelementer.	Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk på nytt.
Det kommer en pipelyd under tilbereding.	Hvis funksjonen automatisk tilbereding brukes, betyr denne pipelyden at det på tide å vende maten som tines.	Trykk på Start-knappen igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen på nytt.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er montert på en ujevn overflate.	Sørg for at ovnen er montert på en flat, stabil overflate.
Det kommer gnister under tilbereding.	Metallbeholdere brukes i ovns-/tiningsfunksjoner.	Ikke bruk metallbeholdere.
Når strømmen er tilkoblet, begynner ovnen å fungere med én gang.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren og sjekk igjen.
Det kommer elektrisitet fra ovnen.	Strømmen eller støpselet er ikke skikkelig jordet.	Sørg for at strømmen og støpselet er skikkelig jordet.
Det drypper vann.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med ovnen.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Damp lekker fra døren.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med ovnen.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.

Problem	Årsak	Tiltak
Det ligger igjen vann i ovnen.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med ovnen.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Styrken på lyset i ovnen varierer.	Lysstyrken endres avhengig av endringer i nytteeffekt i henhold til funksjon.	Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil. Dette er ikke en feil med ovnen.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	Kjøleviften fortsetter å gå i omtrent 5 minutter etter at tilberedningen er ferdig for å ventilere ovnen.	Dette er ikke en feil med ovnen.
Å trykke på knappen +30sec betjener ovnen.	Dette skjer når ovnen ikke er i bruk.	Mikrobølgeovnen er utformet til å betjenes ved å trykke på knappen +30sec når den ikke er i bruk.
Roterende tallerken		
Den roterende tallerkenen får feil plassering eller slutter å rotere mens den er i gang.	Det er ingen roterende ring, eller den roterende ringen er ikke skikkelig på plass.	Monter den roterende ringen og prøv igjen.
Tallerkenen sleper når den roterer.	Den roterende ringen er ikke skikkelig på plass, det er for mye mat eller beholderen er for stor og berører innsiden av mikrobølgeovnen.	Tilpass mengden mat og ikke bruk beholdere som er for store.
Den roterende tallerkenen skrangler når den roterer og lager bråk.	Matrester sitter fast i bunnen av ovnen.	Fjern alle matrester som sitter fast i bunnen av ovnen.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Grill		
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt ovnen 2–3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
	Maten er for nære grillen.	Plasser maten med en passende avstand fra grillen under tilbereding.
	Maten er ikke skikkelig tilberedt og/eller plassert.	Pass på at maten er skikkelig tilberedt og plassert.
Ovn		
Ovnen varmer ikke.	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
Det kommer røyk fra ovnen under forvarming.	Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt ovnen 2–3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	Det brukes kokekar av plast eller annet materiale som ikke er ildfast.	Bruk kokekar av glass som er egnet for høye temperaturer.
Det kommer vond lukt fra ovnen.	Matrester eller plast har smeltet og brent seg fast inni ovnen.	Bruk dampfunksjonen og tørk deretter av med en tørr klut. Du kan legge i en sitronskive og sette i gang ovnen for å fjerne lukten fortere.

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	Ovnsdøren åpnes ofte under tilberedning.	Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i ovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.
	Ovnskontrollene er feil angitt.	Angi ovnskontrollene riktig, og prøv på nytt.
	Grillen eller annet tilbehør er ikke satt inn riktig.	Sett tilbehøret riktig inn.
	Kokekar av feil type eller størrelse blir brukt.	Still inn ovnskontrollene på nytt eller bruk kokekar med flate bunner.

Feilsøking

Informasjonskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, kan det hende at det vises en informasjonskode på skjermen. Gå gjennom tabellen nedenfor, og prøv å utføre forslagene.

Kode	Beskrivelse	Tiltak
C-20	Temperaturføleren er åpen.	Ta ut ovnens stikkontakt, og kontakt et lokalt Samsung-servicesenter.
	Temperaturføleren er kort.	
C-A1	Denne koden vises når ovnen mislykkes med å oppdage demperen for å åpne eller lukke i 1 minutt.	
C-F0	Det er ingen kommunikasjon mellom hoved- og under-MICOM.	
C-21	Denne koden vises når ovnstemperaturen er for høy. I tilfelle temperaturen stiger over grensetemperaturen under bruk av hver modus. (Brann oppdaget.)	Ta ut stikkontakten og la ovnen kjøle seg ned, og start mikrobølgeovnen på nytt.
C-F2	Berøringsknappen virker ikke.	Trykk på **Stop** (stopp) (STOP) for å prøve på nytt.
C-d0		Ta ut stikkontakten og la ovnen kjøle seg ned, og rengjør knappen. (Støv, vann) Når det samme problemet oppstår, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk	Maksimal effekt	2250 W
	Mikrobølger	1450 W
	Grill	2250 W
	Konveksjon	2250 W
	Varmestøt	2250 W
Utgangseffekt		100 W / 900 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Kjølemetode		Kjøleviftemotor
Dimensjoner (B x H x D)	Hovedenhet (håndtak inkludert)	528 x 404 x 473 mm
	Stekerom	400 x 219 x 396,5 mm
Volum		35 liter
Vekt	Netto	ca. 28,5 kg

Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold.

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04321M-00

Mikroaaltouuni

käyttöopas

MC35J8085**



Sisällysluettelo

Tämän käyttöoppaan käyttäminen 3

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä: 3

Turvallisuusohjeet 4

Tärkeitä turvallisuusohjeita 4
Laitteen turvallinen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkalaiteromu) 12

Asentaminen 13

Pakkauksen sisältö 13
Asennuspaikka 18
Uunilautanen 18

Huolto 19

Puhdistaminen 19
Vaihtaminen (korjaus) 20
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet 20

Ennen kuin aloitat 21

Kello 21
Ääni käyttöön / pois käytöstä 22
Virransäästö 22
Tietoja mikroaaltosäteilystä 23
Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat 24

Toiminnot 26

Käyttöpaneeli 26
Manuaalinen tila 29
Automaattitila 36
Erityistoiminnot 38

Älykkäät valmistustoiminnot 40

Automaattiohjelma 40
Manuaalinen valmistus 48
Nopea ja helppo 62

Vianmääritys 63

Tarkistettavat kohdat 63
Näyttökoodit 70

Tekniset tiedot 71

Tämän käyttöoppaan käyttäminen

Olet juuri hankkinut SAMSUNGin mikroaaltouunin. Käyttöohjeessa on hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- turvallisuusohjeita
- tietoja käyttöön soveltuvista varusteista ja valmistusastioista
- hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä
- ruoanvalmistusvinkkejä.

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

VAROITUS

Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**.

HUOMIO

Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **pieniä henkilö- ja omaisuusvahinkoja**.

HUOM.

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia ja muita tietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Turvallisuusohjeet

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

VARMISTA, ETTÄ NÄITÄ TURVALLISUUSOHJEITA NOUDATETAAN AINA.

MUISTA NOUDATTAA SEURAAVIA OHJEITA, KUN KÄYTÄT UUNIA.

Vain mikroaaltotoiminto

VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS: Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja sitä ei tule käyttää

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen taukotiloissa
- maatiloilla
- hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa
- majataloissa.

VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos hän pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaarat.

VAROITUS: Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaiden lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Vanhemmat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti.

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.

Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon.

Jos havaitset savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

VAROITUS: Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä.

VAROITUS: Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.

Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Turvallisuusohjeet

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (esim. lasten) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

Uuni tulee asettaa sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää.

Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuuttia ja käytä sitä vasta sen jälkeen.

Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen käryä tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan keittiöiden työskentelytasoilla (itsenäisenä kodinkoneena) eikä sitä saa asentaa kaapistoon.

Vain uunitoiminto – valinnainen

VAROITUS: Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei saa koskea.

VAROITUS: Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Älä puhdista uunin luukun lasia hankausaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea.

Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähettyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

Turvallisuusohjeet

Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Yleinen turvallisuus

VAROITUS

Vain pätevän teknikon tulee antaa muunnella tai korjata laitetta.

Älä lämmitä sinetöidyissä pakkauksissa olevia nesteitä ja muita ruoka-aineita.

Turvallisuussyistä laitetta ei tule milloinkaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla.

Älä asenna laitetta kaltevalle pinnalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja.

Laite on maadoitettava oikein paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.

Poista kaikki vieraat aineet (esim. pöly tai vesi) säännöllisesti pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista kuivaa liinaa käyttäen.

Älä vedä tai taivuta sähköjohtoa äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.

Jos tiloissa tapahtuu kaasuvuoto (propaani- tai nestekaasuvuoto tms.), tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen.

Älä kosketa pistoketta märillä käsillä.

Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on käytössä.

Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Älä altista laitetta kovalle paineelle tai iskuille.

Älä pidä uunia herkästi särkyvien esineiden, esimerkiksi lasitavaroiden tai astianpesualtaan päällä.

Älä käytä laitteen puhdistamiseen bentseeniä, ohentimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita.

Varmista, että virtalähteen jännite, taajuus ja virta vastaavat laitteen teknisiä ominaisuuksia.

Kytke pistoke tiiviisti pistorasiaan. Älä käytä jakorasioita, jatkojohtoja tai muuntajia.

Älä ripusta sähköjohtoa mihinkään metalliesineeseen äläkä laita sitä esineiden väliin tai uunin taakse.

Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistorasiaa. Jos laitteen pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.

Älä pidä uunin päällä, sisällä tai luukun edessä mitään esineitä.

Älä ruiskuta uunin pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.

Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole erityisen varovainen, kun lämmität uunissa sellaisia ruokia tai juomia, jotka sisältävät alkoholia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin.

Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin.

VAROITUS: Ole varovainen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehua viiveellä ja räiskyä mikroaaltouunissa lämmittämisen jälkeen. Tästä aiheutuvan vaaran voi välttää antamalla ruokien ja juomien AINA seistä vähintään 20 sekuntia uunin sammuttamisen jälkeen, jotta lämpötila pääsisi tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen.

Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA:
- Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
- Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
- Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita.

Älä laita levyä tai ritilää veteen heti ruoanlaiton jälkeen, sillä ne voivat vaurioitua tai mennä rikki.

Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei voida valvoa. Tällöin kuuma neste saattaa yhtäkkiä kiehua yli.

Turvallisuusohjeet

⚠ **HUOMIO**

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä. ÄLÄ käytä metalliastioita, vartaita, haarukoita tai sellaisia astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset yms.

Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat.

Syy: Tästä syntyvät valokaaret tai kipinät voivat vaurioittaa uunia.

Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen.

Käytä lyhyempää lämmitysaikaa pienemmille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumenisi tai palaisi.

Älä kasta virtajohtoa veteen äläkä kytke sitä märkänä, ja pidä se kaukana kaikista lämmönlähteistä.

Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen. Myöskään ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, säilytysastioita tai kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja jne. ei tule lämmittää mikroaaltouunissa.

Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinan tai paperin palamaan. Uuni voi myös ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista, jotta et saisi palovammoja.

Sekoita nesteitä lämmityksen puolivälissä tai sen jälkeen, ja anna nesteiden seisoa lämmityksen jälkeen vähintään 20 sekuntia, jotta ne eivät kiehuisi ja räiskyisi.

Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsisi polttamaan ihoasi.

Älä käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Mikroaaltouuni sammutetaan turvallisuussyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi. Suosittelemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.

Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohtaa ”Mikroaaltouunin asentaminen”.)

Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä sijaitsevia pistorasioita.

Varotoimenpiteitä liiallisen mikroaaltosäteilyn välttämiseksi. (Vain mikroaaltotoiminto)

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

A. Älä milloinkaan yritä käyttää mikroaaltouunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta uunin turvalukitusta (luukun salpoja) äläkä työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.

B. ÄLÄ laita mitään mikroaaltouunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi luukun ja sen tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi pinnat käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.

C. ÄLÄ käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut ammattihenkilö on huoltanut sen. On erityisen tärkeätä, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:

  1) luukku (vääntynyt)
  2) luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet)
  3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

D. Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeen vauriot tai lisätarvikkeen häviäminen johtuu asiakkaasta. Tämä ehto koskee seuraavia:

A. kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, kahva tai ulko- tai käyttöpaneeli

B. rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.

- Käytä tätä laitetta ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu ja noudata tässä käyttöoppaassa annettuja ohjeita. Tämän oppaan varoitukset ja tärkeät ohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
- Koska nämä käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa oppaassa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.
- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan lämmittämiseen. Se on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tyynyjä, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja tai tulipalon. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

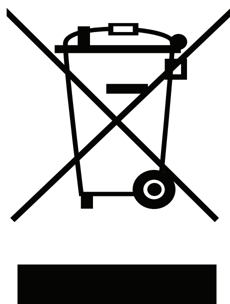
Turvallisuusohjeet

Tuoteryhmän määrittely

Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laite. Ryhmä 2 käsittää kaikki sellaiset ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuista energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa jonkin aineen käsittelyyn, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet.

Luokan B laitteet soveltuvat käytettäviksi kotitalouksissa ja tiloissa, jotka on kytketty suoraan asuinrakennusten sähkönjakelussa käytettävään pienjänniteverkkoon.

Laitteen turvallinen hävittäminen (sähkö- ja elektroniikkalaiteromu)



(Koskee maita, joissa on erillinen kierrätysjärjestelmä)

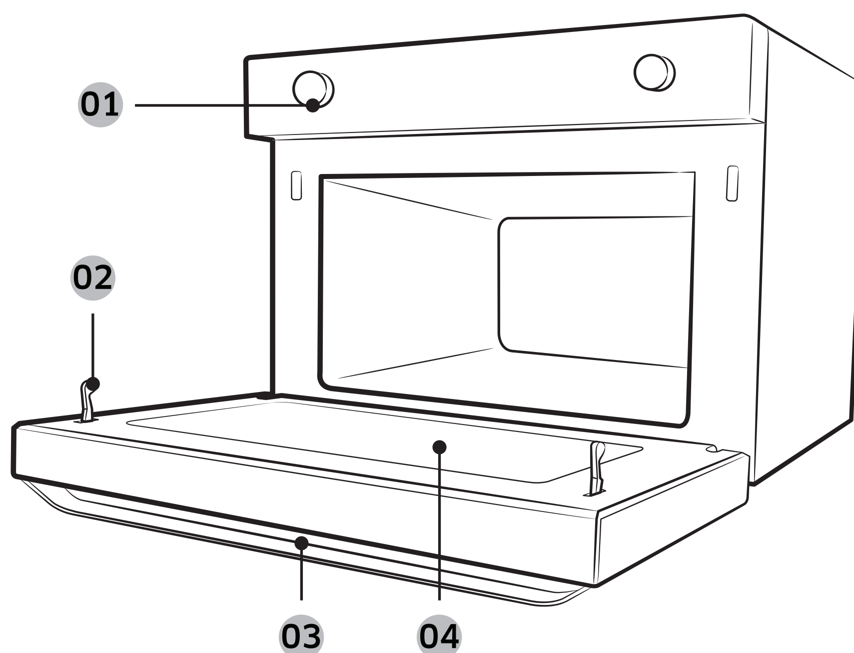
Tämä merkintä laitteessa, sen lisätarvikkeissa tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa tarkoittaa, että laitetta ja sen elektronisia lisätarvikkeita (esim. laturi, kuulokkeet tai USB-kaapeli) ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana, kun laitteet tulevat elinkaarensa päähän. Kun laitteet tulevat elinkaarensa päähän, älä hävitä niitä muiden jätteiden mukana, vaan toimita ne kierrätettäviksi. Näin estät mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat ja edistät samalla materiaalien kierrätystä.
Kotitalousasiakkaat saavat tarvittaessa tarkempia kierrätysohjeita jälleenmyyjältä tai paikallisesta jätehuollosta.
Yritysasiakkaiden tulisi ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja tarkistaa hankintasopimuksen ehdot. Laitetta ja sen elektronisia lisätarvikkeita ei saa hävittää yhdessä muiden yritysjätteiden kanssa.

Asentaminen

Pakkauksen sisältö

Varmista, että kaikki osat ja lisätarvikkeet ovat tuotepakkauksessa. Jos sinulla on jokin uuniin tai sen lisätarvikkeisiin liittyvä ongelma, ota yhteyttä paikalliseen Samsungin asiakaspalveluun tai jälleenmyyjään.

Uunin esittely



01 Käyttöpaneeli **02** Luukun turvalukko **03** Luukun kahva

04 Luukku

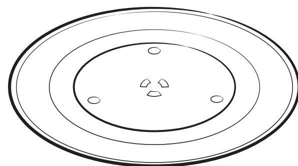
Asentaminen

Lisätarvikkeet

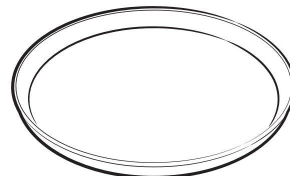
Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



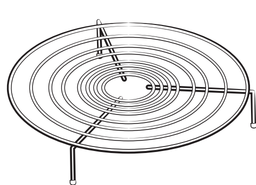
Pyöritysalusta



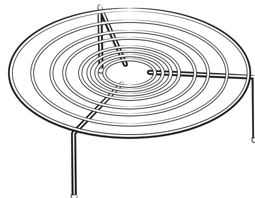
Uunilautanen



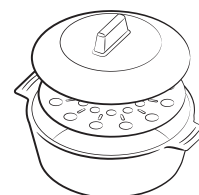
Ruskistuslautanen



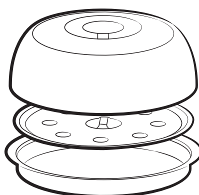
Matala ritilä



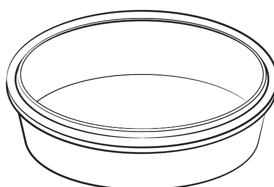
Korkea ritilä



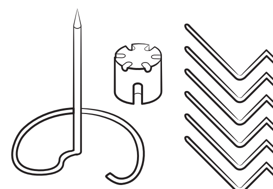
Höyrykeitin *



Pro-höyrykeitin *



Lasivuoka *



Grillaussetti *

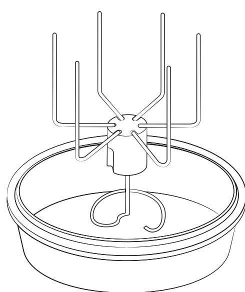
HUOM.

Tähdellä (*) merkityt lisätarvikkeet sisältyvät vain joihinkin malleihin.

Pyöritysalusta	Aseta pohjan keskelle. Tämä tukee uunilautasta.
Uunilautanen	Aseta pyöritysalustan päälle siten, että keskiosa osuu sovittimeen. Toimii valmistusalustana.
Ritilät	Valitse jompikumpi näistä ritilöistä, kun haluat valmistaa kaksi ruokaa samanaikaisesti. Laita pienempi astia uunilautaselle ja toinen valitsemallesi ritilälle. Voit käyttää ritilöitä grilli-kiertoilmatilassa tai yhdistelmätilassa. **HUOM.** Älä käytä ritilöitä mikroaaltouunitilassa.
Ruskistuslautanen	Aseta uunilautaselle. Käytä tätä ruoan ruskistamiseen tai piirakoiden ja pizzojen rapeuttamiseen.
Höyrykeitin	(vain MC35J8085P*-mallissa) • Käytä höyrykeitintä tehohöyrytyksessä. • Höyrykeitintä voidaan käyttää vain mikroaaltouunitilassa. Älä käytä tätä muissa valmistustiloissa. • Ks. Höyrytysopas sivulla 60.

Asentaminen

Pro-höyrykeitin	(vain MC35J8085L*- ja MC35J8085V*-malleissa) • Pro-höyrykeittimessä on ruostumattomasta teräksestä valmistettu kansi, höyrytyspelti ja höyryttämiseen tarkoitettu ruskistuslautanen. Käytä pro-höyrykeitintä piirakka- ja pizzataikinoiden ruskistamiseen mikroaaltouunitilassa. Älä käytä tätä muissa valmistustiloissa. • Ks. Höyrytysopas sivulla 60. ⚠ **HUOMIO** • Pro-höyrykeitin on tarkoitettu vain tälle mallille. Älä käytä pro-höyrykeitintä muiden mallien tai laitteiden kanssa. Seurauksena voi olla aineellisia vahinkoja tai tulipalo. • Älä käytä pro-höyrykeitintä ilman vettä tai ruokaa. Kaada pro-höyrykeittimeen vähintään 500 ml vettä ennen käyttöä. Muutoin ruoka saattaa kypsyä vain osittain tai seurauksena voi olla aineellisia vahinkoja tai tulipalo. • Käytä grillikintaita, kun otat pro-höyrykeittimen uunista, sillä keitin on erittäin kuuma valmistuksen päätyttyä. • Varmista ennen valmistuksen aloittamista, että pro-höyrykeitin on koottu oikein ja että sen kansi on kiinni. Kananmunat ja kastanjat saattavat räjähtää, jos kansi ei ole kiinni tai jos ruskistuslautasta ei käytetä.
Lasivuoka	(vain MC35J8085P*- ja MC35J8085V*-malleissa) • Aseta lasivuoka uunilautaselle ja paahtoteline vuoan päälle paahtamista varten.

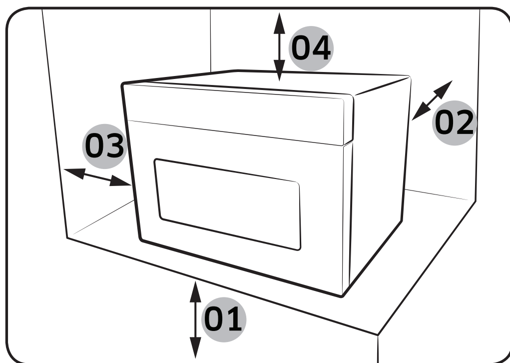
Grillaussetti	(vain MC35J8085P*- ja MC35J8085V*-malleissa) Grillaussettiin sisältyvät paistinkäännin, grilliliitin sekä 6 pystyvartaaseen kuuluvaa paistinvarrasta. Käytä grillaussettiä kokonaisten paistien, esimerkiksi kokonaisen kanan grillaamiseen. Setin ansiosta lihaa ei tarvitse kääntää manuaalisesti, ja settiä voidaan käyttää grilli-yhdistelmätilassa. **Pystyvarras** Grillaa paloiteltua lihaa tai vihanneksia käyttämällä pystyvarrasta ja sen kuutta kebab-varrasta.  Aseta paistinkäännin lasivuoan päälle ja kiinnitä pystyvarras paistinkääntimeen. ⚠ **HUOMIO** • Kun ruoka on valmista, ota pystyvarras uunista käyttämällä grillikintaita, sillä varras on erittäin kuuma. • Älä pese pystyvarrasta astianpesukoneessa. Pese pystyvarras käsin haaleassa vedessä neutraalilla pesuaineella.

HUOM.

Älä käytä uunia asettamatta uunilautasta pyöritysalustalle.

Asentaminen

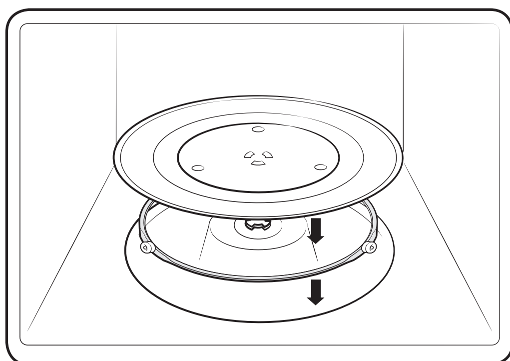
Asennuspaikka



01 85 cm lattiasta
02 10 cm takaseinästä
03 10 cm reunoilta
04 20 cm yläosasta

- Valitse tasainen, suora pinta, joka on n. 85 cm:n korkeudella lattiasta. Pinnan tulee kestää uunin paino.
- Varaa riittävästi tilaa ilmankierrolle: vähintään 10 cm takaseinästä ja molemmista reunoista sekä 20 cm yläosasta.
- Älä sijoita uunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, esimerkiksi mikroaaltouunin tai lämpöpatterin lähelle.
- Noudata uunin virtalähdettä koskevia vaatimuksia. Jos jatkojohtoa on käytettävä, käytä vain hyväksytyntyyppistä johtoa.
- Pyyhi uunin sisäpinnat ja luukun tiivisteet kostealla liinalla, ennen kuin käytät uunia ensimmäisen kerran.

Uunilautanen



Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä. Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen. Varmista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti.

Huolto

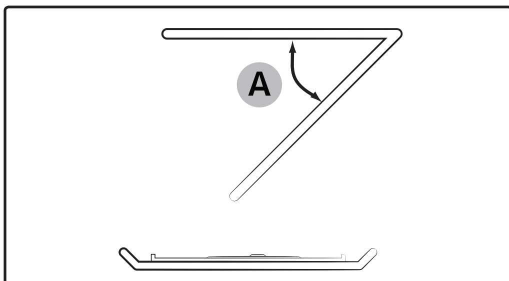
Puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota luukkuun, sen tiivisteeseen sekä uunilautaseen ja pyöritysalustaan (vain soveltuvissa malleissa). Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, tarkista ensin, onko sen tiivisteisiin päässyt kertymään likaa. Käytä saippuavedellä kostutettua pehmeää liinaa uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistamiseen. Huuhtele ja kuivaa hyvin.

Puhdista uunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

1. Aseta kupillinen laimennettua sitruunamehua uunilautasen keskelle.
2. Lämmitä uunia 10 minuuttia enimmäisteholla.
3. Kun ohjelma on päättynyt, odota uunin jäähtymistä. Avaa tämän jälkeen luukku ja puhdista uunin sisätilat.

Kääntyvällä vastuksella varustettujen mallien sisätilojen puhdistaminen



Puhdista sisätilan yläosa laskemalla ylävastus 45 asteen kulmaan (A) kuvassa näytetyllä tavalla. Tällä tavoin yläosa on helpompi puhdistaa. Kun olet valmis, aseta ylävastus takaisin paikoilleen.

⚠ HUOMIO

- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtoaukkoihin.
- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.

Huolto

Vaihtaminen (korjaus)

⚠ VAROITUS

Uunissa ei ole käyttäjän vaihdettavissa olevia osia. Älä vaihda tai korjaa uunia itse.

- Jos uunin saranoissa, tiivisteissä ja/tai luukussa esiintyy ongelmia, ota yhteyttä pätevään asentajaan tai lähimpään Samsungin huoltoon.
- Jos haluat vaihtaa uunin valon, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon. Älä vaihda osaa itse.
- Jos havaitset ongelmia uunin ulkorungossa, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet

- Jos et käytä uunia pitkään aikaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja säilytä uunia jossakin kuivassa, pölyttömässä tilassa. Jos uunin sisälle pääsee kertymään pölyä ja kosteutta, uunin suorituskyky saattaa kärsiä.

Ennen kuin aloitat

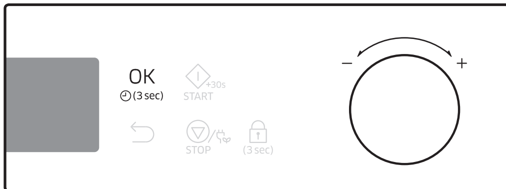
Tutustu tässä kuvattuihin uunin osiin ja toimintoihin, ennen kuin aloitat ruoanvalmistuksen. Voit asettaa tai muuttaa ajastimen asetuksia joko ennen valmistusta tai minkä tahansa valmistustilan aikana.

Kello

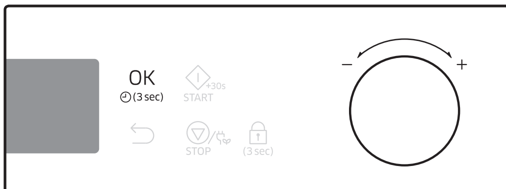
Kellon asettaminen oikeaan aikaan on tärkeää, jotta automaattiset toiminnot toimisivat oikein.



1. Käynnistä uuni ja odota muutama sekunti, kunnes uuni siirtyy valmiustilaan. Tunnit vilkkuvat.



2. Aseta tunnit arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta. Minuutit vilkkuvat.



3. Aseta minuutit arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta.

HUOM.

- Jos haluat asettaa ajan myöhemmin, pidä **OK**-painiketta painettuna 3 sekuntia ja noudata yllä olevia ohjeita.
- Aikaa ei voi muuttaa käytön aikana.

Ennen kuin aloitat

Ääni käyttöön / pois käytöstä

Voit ottaa painikkeiden äänet, äänimerkit ja hälytysäänet pois käytöstä. Tämä asetus on käytettävissä vain valmiustilassa (kun aika on näkyvissä).

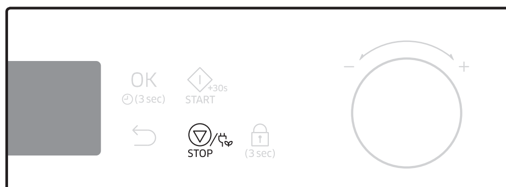


Mykistä ääni pitämällä ⮌-painiketta painettuna 3 sekuntia. Näyttöön ilmestyy ”OFF” (poissa käytöstä).



Palauta ääni pitämällä ⮌-painiketta uudelleen painettuna 3 sekuntia. Näyttöön ilmestyy ”ON” (käytössä).

Virransäästö



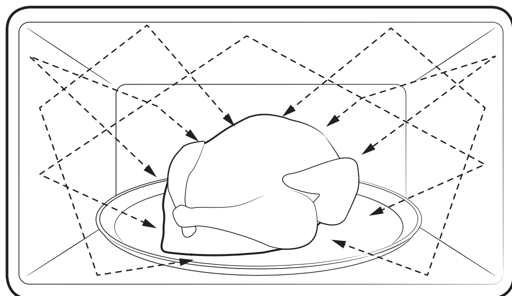
Voit vähentää virrankulutusta pitämällä STOP -painiketta painettuna sekunnin ajan. Tämä asetus on käytettävissä vain valmiustilassa (kun aika on näkyvissä).

HUOM.

- Jos teet uunin asetuksia etkä tee mitään toimintoja 5 minuuttiin, uuni peruu kaikki asetukset ja siirtyy valmiustilaan.
- Jos uuni pysäytetään yli 25 minuutiksi ruoanvalmistuksen aikana, uuni siirtyy valmiustilaan.

Tietoja mikroaaltosäteilystä

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Uuni käyttää sisäistä magnetroniaan mikroaaltojen muodostamiseen, ja mikroaalloilla ruokaa lämmitetään tai valmistetaan muuttamatta sen rakennetta tai väriä.



1. Magnetronin luomat mikroaallot jakaantuvat tasaisesti uunissa uunin pyörivän hajautusjärjestelmän ansiosta. Tästä syystä ruoka kypsyy tasaisesti.
2. Mikroaallot uppoavat ruoassa n. 2,5 cm:n syvyyteen ja hajoavat ruoan sisällä valmistuksen jatkuessa.
3. Valmistusaikaan vaikuttavat ruoan
   - määrä ja tiheys
   - kosteus
   - alkuperäinen lämpötila (erityisesti pakasteiden tapauksessa).

HUOM.

Kypsennetyn ruoan sisälämpötila pysyy muuttumattomana jonkin aikaa valmistuksen jälkeen. Tästä syystä on tärkeää noudattaa tässä oppaassa mainittuja seisotusaikoja. Näin varmistat, että ruoka kypsyy tasaisesti sekä pinnalta että sisältä.

Ennen kuin aloitat

Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat

Mikroaaltouuneille tarkoitettujen valmistusastioiden tulee läpäistä mikroaallot. Metallit, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastavat mikroaaltoja. Älä siis käytä valmistusastioita, joissa on metallia. Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat ovat turvallisia käyttää. Lisätietoja oikeanlaisista valmistusastioista on seuraavissa ohjeissa. Aseta uunilautaselle lasi vettä tai hiukan ruokaa.

Vaatimukset:

- tasainen pohja ja suorat reunat
- tiiviisti suljettava kansi
- tasapainossa pysyvä astia, jossa on kahvat, jotka painavat vähemmän kuin itse astia

Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kuvaus
Alumiinifolio		△	Käytä pienille annoksille, jottei ruoka kypsyisi liikaa. Valmistuksen aikana voi esiintyä valokaaria, jos folio on liian lähellä uunin seinämiä tai jos foliota on liikaa.
Ruskistuslautanen		○	Älä lämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini- ja keramiikka-astiat		○	Posliini, saviastiat, lasitettu keramiikka ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat		○	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset	Vaahtomuovikupit ja -astiat	○	Ylikuumentuminen saattaa sulattaa tällaiset astiat.
	Paperipussit tai sanomalehti	×	Nämä saattavat syttyä palamaan.
	Uusiopaperi tai metallikoristelut	×	Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria.

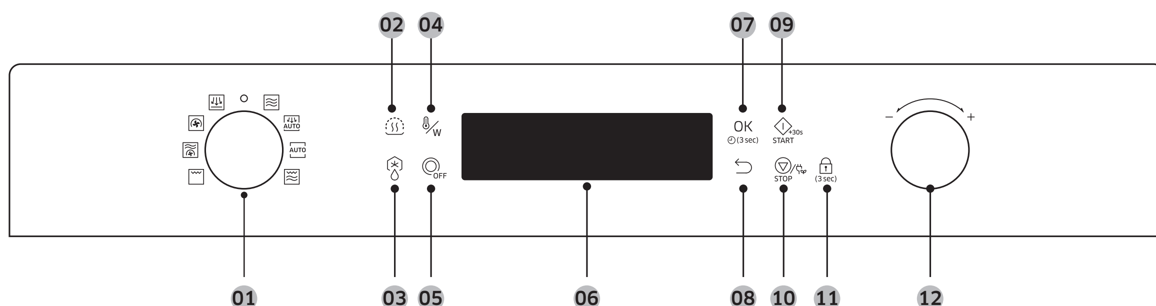
Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kuvaus
Lasitavara	Uuninkestävät astiat	○	Nämä soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
	Hieno lasitavara	○	Ohut lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumenemisen seurauksena.
	Lasitölkit	○	Ainoastaan lämmitykseen. Poista kansi ennen valmistusta.
Metalli	Astiat	✕	Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria tai tulipalon.
	Pakastepussi, jossa on kierresulkija	✕	
Paperi	Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	○	Vain lyhytaikaiseen valmistukseen. Nämä imevät kosteutta.
	Uusiopaperi	✕	Aiheuttaa valokaaria.
Muovi	Valmistusastiat	○	Käytä vain lämpömuovisia astioita. Jotkin muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa.
	Muovikelmu	○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen.
	Pakastepussit	△	Käytä vain uunissa paistamisen ja keittämisen kestäviä pusseja.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi		○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ja roiskumisen estämiseen.

○ : Soveltuu mikroaaltouunikäyttöön   △ : Ole varovainen   ✕ : Ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön

Toiminnot

Käyttöpaneeli

Etupaneeleita on monenlaisia, ja niissä on käytetty erilaisia materiaaleja ja värejä. Uunien ulkoasua voidaan tuotekehityssyistä muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.



01 Tilanvalitsin	Valitse haluamasi valmistustila tai toiminto tilanvalitsimella.
02 Pidä lämpimänä	Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
03 Tehosulatus	Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää sulatusohjelmaa.
04 Lämpötila/teho	Säädä lämpötilaa tai tehoa.
05 Uunilautanen	Ota uunilautanen käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä.
06 Näyttö	Näyttää tärkeitä tietoja valitusta toiminnosta tai asetuksista.
07 OK	Vahvista asetukset painamalla tätä.
08 Takaisin	Palauta oletusasetus painamalla tätä.
09 Käynnistä	Käynnistä laite painamalla tätä. Tätä painiketta käytetään myös mikroaaltosäteilyllä kypsentämiseen 30 sekuntia enimmäisteholla.
10 Pysäytys/virta (eko)	Käynnistä uuni painamalla tätä painiketta. Kun uuni on käytössä, lopeta käyttö painamalla tätä painiketta kerran, peru nykyinen tila painamalla painiketta kaksi kertaa, tai sammuta uuni virran säästämiseksi painamalla painiketta kolme kertaa.
11 Lapsilukko	Ota toiminto käyttöön tai pois käytöstä painamalla tätä 3 sekuntia. Lapsilukko on käytettävissä vain valmiustilassa.
12 Arvojenvalitsin	Säädä asetuksia kääntämällä arvojenvalitsinta. Voit suurentaa arvoja kääntämällä valitsinta ”+”-suuntaan, ja pienentää niitä kääntämällä valitsinta ”–”-suuntaan.

HUOM.

- Valmiustila: Kun käyttöpaneelia ei ole käytetty 5 minuuttiin, uuni siirtyy valmiustilaan, jossa näytetään ainoastaan aika. Jos uuni on käyttämättä vielä 25 minuuttia, se pysäytetään.

Yhteenveto ominaisuuksista

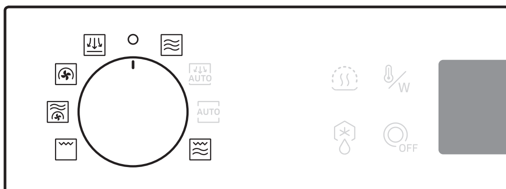
<table>
<tr><th colspan="3">Ominaisuus</th><th>Lämpötila-alue</th><th>Oletuslämpötila</th><th>Enimmäisaika</th></tr>
<tr><td rowspan="12">Manuaalinen tila</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Kuumapuhallus</td><td>160–230 °C</td><td>200 °C</td><td>60 min</td></tr>
<tr><td colspan="3">Kuumapuhallus muistuttaa kiertoilmatilaa. Vastukset kuitenkin tuottavat tässä tilassa enemmän lämpöä ja ilmavirta uunin sisällä on voimakkaampi. Tämä tila on tarkoitettu nopeaan kypsennykseen ruoan maun kärsimättä.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Kiertoilmatila</td><td>40–230 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min</td></tr>
<tr><td colspan="3">Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Käytä tätä tilaa leipomiseen ja pakasteille.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Kiertoilmayhdistelmätila</td><td>40–200 °C
100–450 W</td><td>180 °C
450 W</td><td>60 min</td></tr>
<tr><td colspan="3">Vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön uunin sisälle mikroaaltosäteilyn avustamana.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Mikroaaltotila</td><td>100–900 W</td><td>900 W</td><td>90 min</td></tr>
<tr><td colspan="3">Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grilli</td><td>180 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min</td></tr>
<tr><td colspan="3">Käytä tätä lihan yms. grillaamiseen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grillausyhdistelmätila</td><td>180 °C
100–600 W</td><td>180 °C
600 W</td><td>60 min</td></tr>
<tr><td colspan="3">Vastukset tuottavat lämpöä mikroaaltosäteilyn avustamana.</td></tr>
</table>

Toiminnot

<table>
<tr><th colspan="3">Ominaisuus</th><th>Lämpötila-alue</th><th>Oletuslämpötila</th><th>Enimmäisaika</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Automaattitila</td><td></td><td>Automaattinen kuumapuhallus</td><td colspan="3">Uunissa on 10 automaattiohjelmaa, jotka on tarkoitettu kuumapuhalluksen uusille käyttäjille.</td></tr>
<tr><td></td><td>Automaattinen</td><td colspan="3">Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 25 automaattiohjelmaa.</td></tr>
<tr><td></td><td>Tehosulatus</td><td colspan="3">Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää sulatusohjelmaa.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Erityistoiminnot</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Pidä lämpimänä</td><td>50–80 °C</td><td>60 °C</td><td>3 tuntia.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.</td></tr>
</table>

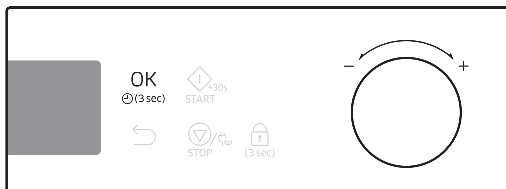
Manuaalinen tila

Vaihe 1 Valitse tila



Valitse tilanvalitsimella jokin manuaalinen tila, esimerkiksi kiertoilmatila. Oletuslämpötila vilkkuu.

Vaihe 2 Aseta lämpötila tai teho

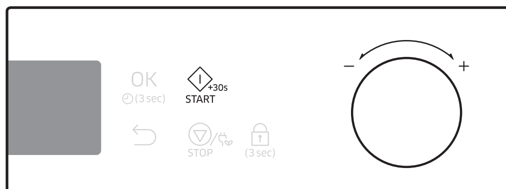


Säädä oletuslämpötilaa (tai -tehoa) arvojenvalitsimella. Kun olet valmis, siirry aika-asetuksiin painamalla **OK**-painiketta.

HUOM.

Jollei toisin mainita, teho asetetaan lämpötilan mukaisesti.
Jos tehoa tai lämpötilaa ei aseteta 5 sekunnin sisällä, uuni siirtyy valmistusajan asetusvaiheeseen.

Vaihe 3 Aseta valmistusaika

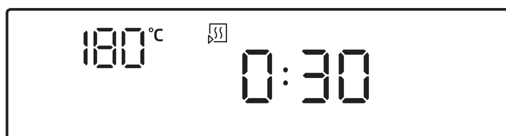


Aseta valmistusaika arvojenvalitsimella. Kun tämä on tehty, paina **START** (+30s START) -painiketta (käynnistys).

HUOM.

Voit asettaa valmistusajan esilämmityksen jälkeen.

Vaihe 4 Esilämmitä uuni



Uuni lämmitetään asetettuun lämpötilaan. Kun lämmitys on tehty, uuni antaa äänimerkin ja -ilmaisin sammuu.

Toiminnot

Toiminnot

⚠ **HUOMIO**

- Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.
- Mikroaaltouuni saattaa pysyä käynnissä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin sisätilojen jäähdyttämiseksi. ✳ ilmestyy näkyviin.

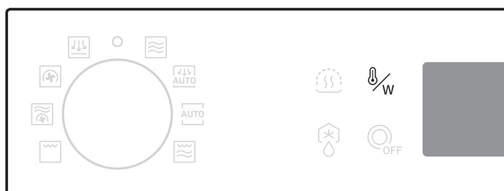
Valmistusajan muuttaminen valmistuksen aikana



Säädä valmistusaikaa arvojenvalitsimella. Muutokset otetaan käyttöön välittömästi ja uuni jatkaa valmistusta uusilla asetuksilla.

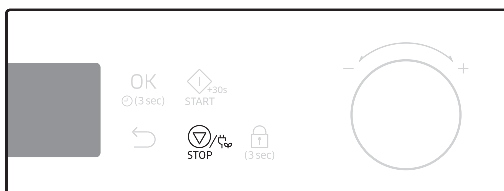
Lämpötilan tai tehon muuttaminen valmistuksen aikana

1. Paina 🌡/W-painiketta. Lämpötila (tai teho) vilkkuu.



2. Säädä lämpötilaa (tai tehoa) arvojenvalitsimella.
3. Vahvista muutokset painamalla **OK**- tai 🌡/W-painiketta.

Käytön lopettaminen

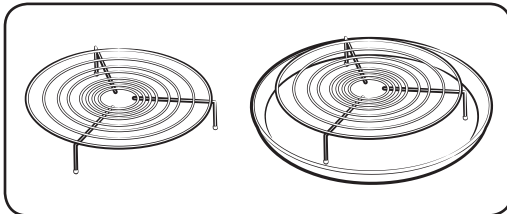


Kun uuni on käytössä, lopeta käyttö painamalla **Stop** (STOP) -painiketta (pysäytys) kerran, peru nykyinen tila painamalla painiketta kaksi kertaa, tai sammuta uuni virran säästämiseksi painamalla painiketta kolme kertaa.

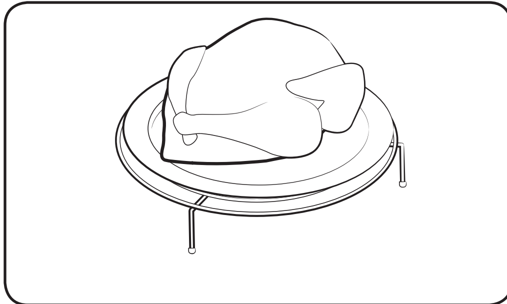
Kuumapuhallus

Kuumapuhallus muistuttaa kiertoilmatilaa. Vastukset kuitenkin tuottavat tässä tilassa enemmän lämpöä ja ilmavirta uunin sisällä on voimakkaampi. Tämä tila on tarkoitettu nopeaan kypsennykseen ruoan maun kärsimättä. Voit käyttää matalaa ritilää tai matalan ritilän ja ruskistuslautasen yhdistelmää uunilautasella.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3		Vaihe 4
Kuumapuhallus	>	Lämpötila	>	Valmistusaika	>	Esilämmitys



1. Aseta matala ritilä tai matalan ritilän ja ruskistuslautasen yhdistelmä uunilautaselle.



2. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, aseta astia ritilälle ja sulje luukku.
3. Tee seuraavien ohjeiden vaiheet 1–4: Manuaalinen tila sivulla 29.
4. Kun ruoka on valmista, ”0:00” alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

⚠ HUOMIO

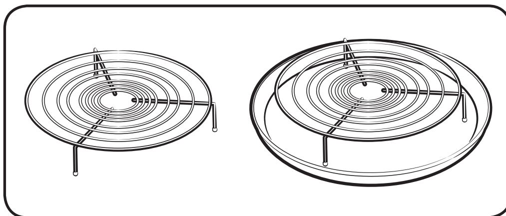
Älä käytä tätä tilaa leipien tai leivonnaisten paistamiseen. Tavallista kuumempi lämpötila saattaa polttaa ruokien pinnan.

Toiminnot

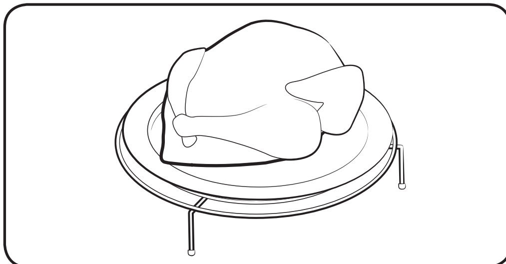
Kiertoilmatila

Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Voit käyttää matalaa ritilää tai matalan ritilän ja ruskistuslautasen yhdistelmää uunilautasella. Käytä tätä tilaa kekseille, yksittäisille teeleiville, kääretortuille, kakuille, hedelmäkakuille, tuulihatuille ja kohokkaille.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3		Vaihe 4
Kiertoilmatila	>	Lämpötila	>	Valmistusaika	>	Esilämmitys



1. Aseta matala ritilä tai matalan ritilän ja ruskistuslautasen yhdistelmä uunilautaselle.

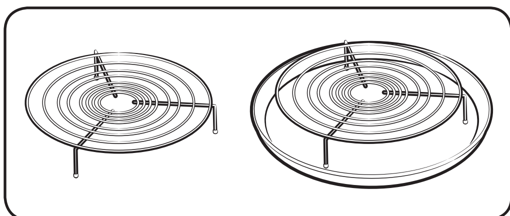


2. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, aseta astia ritilälle ja sulje luukku.
3. Tee seuraavien ohjeiden vaiheet 1–4: Manuaalinen tila sivulla 29.
4. Kun ruoka on valmista, ”0:00” alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

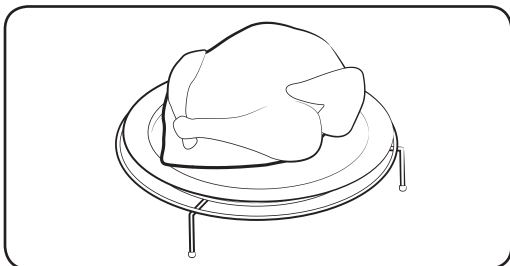
Kiertoilmayhdistelmätila

Tässä yhdistelmätilassa käytetään mikroaaltosäteilyä ja kuumaa ilmaa yhdessä. Tämä lyhentää valmistusaikaa ja auttaa ruskistamaan ja rapeuttamaan ruoan pinnan. Käytä tätä tilaa lihalle ja linnunlihalle, pataruoille, gratiineille, sokerikakuille, kevyille hedelmäkakuille, piirakoille, uunivihanneksille, pikkuleiville ja leiville.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3		Vaihe 4
Kiertoilmayhdistelmätila	>	Lämpötila ja teho	>	Valmistusaika	>	Esilämmitys



1. Aseta matala ritilä tai matalan ritilän ja ruskistuslautasen yhdistelmä uunilautaselle.



2. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, aseta astia ritilälle ja sulje luukku.
3. Tee seuraavien ohjeiden vaiheet 1–4: Manuaalinen tila sivulla 29.
4. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

⚠ HUOMIO

Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Toiminnot

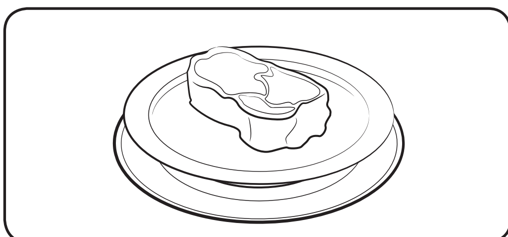
Toiminnot

Mikroaaltotila

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

- Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Mikroaaltotila		Teho		Valmistusaika		–



1. Laita ruoka mikroaaltouunin kestävään astiaan uunilautasen keskelle. Sulje luukku.
2. Tee seuraavien ohjeiden vaiheet 1–3: Manuaalinen tila sivulla 29.
3. Kun ruoka on valmista, ”0:00” alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Helppo aloitus

Jos haluat vain lämmittää ruokaa hetken aikaa enimmäisteholla (900 W), valitse mikroaaltotila ja paina **START** (START) -painiketta (käynnistys).

Teho

Taso	Prosenttimäärä (%)	Lähtöteho (W)	Kuvaus
SUURI TEHO	100	900	Käytä tätä nesteiden lämmittämiseen.
ALEMPI SUURI TEHO	83	750	Käytä tätä lämmittämiseen ja kypsentämiseen.
YLEMPI KESKITEHO	67	600	
KESKITEHO	50	450	Käytä tätä lihan kypsentämiseen ja vihannesten lämmittämiseen.
ALEMPI KESKITEHO	33	300	
SULATUS	20	180	Käytä tätä pakasteiden sulattamiseen ennen valmistusta.
PIENI TEHO	11	100	Käytä tätä vihannesten sulattamiseen.

Grilli

Vastukset tuottavat lämpöä. Varmista, että ne ovat vaaka-asennossa.

Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Grilli		–		Valmistusaika		–

1. Aseta korkea ritilä tai korkean ritilän ja ruskistuslautasen yhdistelmä uunilautaselle.
2. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, aseta astia ritilälle ja sulje luukku.
3. Tee seuraavien ohjeiden vaiheet 1 ja 3: Manuaalinen tila sivulla 29.
4. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Grillausyhdistelmätila

Vastukset tuottavat lämpöä mikroaaltosäteilyn avustamana. Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita, esimerkiksi lasi- tai keramiikkavuokia.

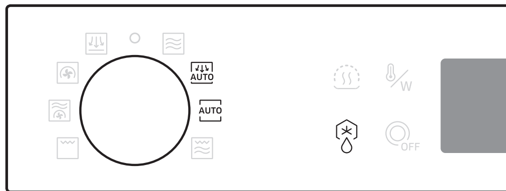
Vaihe 1	>	Vaihe 2	>	Vaihe 3	>	Vaihe 4
Grillausyhdistelmätila		Teho		Valmistusaika		–

1. Aseta korkea ritilä tai korkean ritilän ja ruskistuslautasen yhdistelmä uunilautaselle.
2. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, aseta astia ritilälle ja sulje luukku.
3. Tee seuraavien ohjeiden vaiheet 1–3: Manuaalinen tila sivulla 29.
4. Kun ruoka on valmista, "0:00" alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Automaattitila

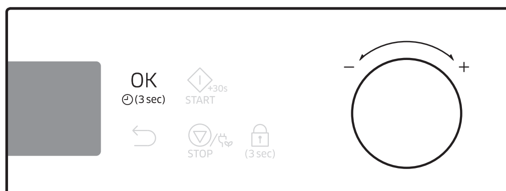
Uunissa on 3 käyttömukavuutta lisäävää automaattitilaa: Automaattinen kuumapuhallus, automaattiohjelma ja tehosulatus. Valitse näistä tarpeisiisi parhaiten sopiva.

Vaihe 1 Valitse tila



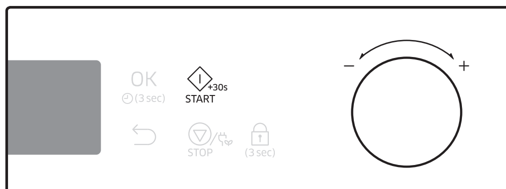
Valitse tilanvalitsimella automaattitila (automaattinen kuumapuhallus ja automaattiohjelma) tai paina tehosulatuspainiketta. Oletusohjelman numero vilkkuu.

Vaihe 2 Valitse ohjelma



Valitse haluamasi ohjelma arvojenvalitsimella ja paina **OK**-painiketta. Ohjelman oletuspaino vilkkuu.

Vaihe 3 Aseta annoskoko tai paino



Aseta annoskoko (tai paino) arvojenvalitsimella. Kun tämä on tehty, paina **START** (+30s START) -painiketta (käynnistys).

HUOMIO

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

HUOM.

Valmistusaika on ohjelmoitu valmiiksi automaattitilan mukaisesti eikä sitä voi muuttaa.

Automaattinen kuumapuhallus

Kuumapuhallus muistuttaa kiertoilmatilaa. Vastukset kuitenkin tuottavat tässä tilassa enemmän lämpöä ja ilmavirta uunin sisällä on voimakkaampi. Tämä tila on tarkoitettu nopeaan kypsennykseen ruoan maun kärsimättä.
Uunissa on 10 automaattiohjelmaa, jotka on tarkoitettu kuumapuhalluksen uusille käyttäjille.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3
Automaattinen kuumapuhallus	>	1–10	>	Annoskoko

1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, aseta astia uunilautaselle ja sulje luukku.
2. Tee seuraavien ohjeiden vaiheet 1–3: Automaattitila sivulla 36.
3. Kun ruoka on valmista, ”0:00” alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

HUOMIO

Älä käytä tätä tilaa leipien tai leivonnaisten paistamiseen. Tavallista kuumempi lämpötila saattaa polttaa ruokien pinnan.

Automaattiohjelma

Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 25 automaattiohjelmaa. Tämä toiminto säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3
Automaattinen	>	1–25	>	Annoskoko

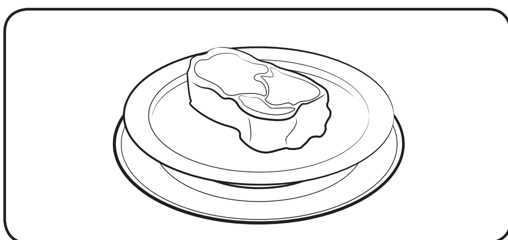
1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, aseta astia uunilautaselle ja sulje luukku.
2. Tee seuraavien ohjeiden vaiheet 1–3: Automaattitila sivulla 36.
3. Kun ruoka on valmista, ”0:00” alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Toiminnot

Tehosulatus

Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää sulatusohjelmaa. Aika ja teho asetetaan automaattisesti valitun ohjelman mukaisiksi.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3
Tehosulatus	>	1–5	>	Paino



1. Laita ruoka oikeanlaiseen astiaan, aseta astia uunilautaselle ja sulje luukku.
2. Tee seuraavien ohjeiden vaiheet 1–3: Automaattitila sivulla 36.
3. Kun ruoka on valmista, ”0:00” alkaa vilkkua. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Erityistoiminnot

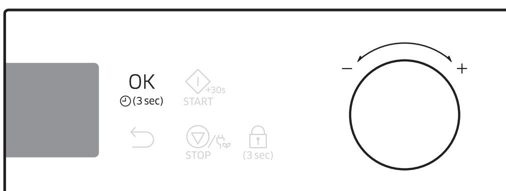
Pidä lämpimänä

Tässä toiminnossa vain kiertoilmavastus on käytössä, ja se otetaan vuorotellen käyttöön ja pois käytöstä, jotta ruoka pysyisi lämpimänä.

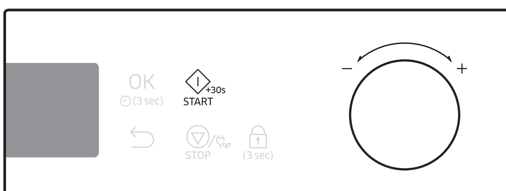
Kun ruoka on valmista:



1. Paina toimintopaneelin -painiketta. Oletuslämpötila (60 °C) vilkkuu.



2. Säädä lämpötilaa arvojenvalitsimella ja siirry aika-asetuksiin painamalla **OK**-painiketta.



3. Aseta aika arvojenvalitsimella ja paina **START** () -painiketta (käynnistys). Uuni alkaa lämmetä.

⚠ HUOMIO

- Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.
- Älä käytä tätä toimintoa kylmien ruokien lämmittämiseen. Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
- Älä käytä tätä toimintoa yli tunnin. Muutoin ruoan laatu saattaa kärsiä.
- Jos haluat pitää ruoan rapeana, älä peitä sitä lämpimänä pitämisen aikana.

HUOM.

- Voit muuttaa lämpötilaa ohjelman aikana painamalla $\mathbb{I}_W$-painiketta ja toistamalla yllä mainitun vaiheen 2.

Lämpimänäpitämisopas

Ruoka	Lämpötila (°C)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Ateriat	80	30	Liha- ja kanaruokien, gratiinien, pizzojen sekä perunoiden ja valmiiden annosten pitämiseen lämpiminä.
Juomat	80	30	Veden, maidon tai kahvin pitämiseen lämpimänä.
Leivät/ piirakat	60	30	Leivän, paahtoleipien, kääretorttujen, muffinien ja kakkujen pitämiseen lämpiminä.
Lautaset/ astiat	70	30	Lautasten ja astioiden lämmittämiseen. Aseta astiat uunilautaselle. Älä ylikuormita lautasta. (Enimmäispaino: 7 kg.)

Älykkäät valmistustoiminnot

Automaattiohjelma

Automaattisen kuumapuhalluksen opas

Ruoka		Annoskoko (g)	Ohjeet
H1	Pakastettu pannupizza	400–450	Poista pizza pakkauksestaan ja aseta se matalalle ritilälle. Laita se uuniin. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
H2	Kotitekoinen pizza	500–550	Ainekset • Pizzataikina (200–220 g) 150 g vehnäjauhoja, 3 g kuivahiivaa, 0,5 rkl oliiviöljyä, 100 ml lämmintä vettä, 0,5 rkl sokeria ja suolaa • Kuorrute 100 g viipaloituja vihanneksia, 100 g tomaattipyreetä, 80–100 g mozzarella-raastetta Valmistustapa Kaada jauhot, hiiva, öljy, suola ja lämmin vesi kulhoon ja sekoita, kunnes tuloksena on kostea taikina. Vaivaa sekoittimessa tai käsin 5–10 minuuttia. Peitä kannella ja anna kohota 30 minuuttia. Levitä ruskistuslautaselle. Levitä taikinan päälle tomaattipyreetä ja lisää pinnalle vihannekset. Ripottele päälle tasaisesti juustoa. Aseta matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.

Ruoka		Annoskoko (g)	Ohjeet
H3	Kotitekoinen lasagne	1000–1100	Ainekset 2 rkl oliiviöljyä, 500 g jauhettua naudanlihaa, 100 g tomaattikastiketta, 100 ml lihalientä, 150 g kuivia lasagnelevyjä, 1 sipuli (silputtuna), à 1 tl kuivattua persiljaa, oreganoa ja basilikaa, 200 g mozzarella-raastetta Valmistustapa Kastike: Kuumenna öljy paistinpannussa, kypsennä jauhettua naudanlihaa ja silputtua sipulia n. 10 minuuttia, kunnes ne ovat ruskistuneet kunnolla. Kaada päälle tomaattikastike ja lihaliemi ja lisää kuivatut yrtit. Kiehauta ja keitä 10 minuuttia hämmentäen. Käytä kuivattuja, esikypsennettyjä lasagne-levyjä. Asettele levyt, jauhelihakastike ja juusto kerroksittain ja toista. Ripottele pinnalle tasaisesti jäljellä oleva mozzarella-juusto ja aseta ruoka matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
H4	Kotitekoinen gratiini	600–650 1200–1250	Ainekset (1200–1250 g) 800 g perunoita, 100 ml maitoa, 100 ml kermaa, 50 g:n vatkattu kananmuna, à 1 tl suolaa, pippuria ja muskottipähkinää, 150 g mozzarella-raastetta, voita, timjamia * Jos valmistat ruokaa vain 600–650 g, puolita määrät. Valmistustapa Kuori perunat ja siivuta ne 3 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Voitele n. 18 x 28 cm:n kokoisen gratinointiastian pinta kauttaaltaan voilla. Asettele viipaleet puhtaalle liinalle ja pidä ne liinalla peitettyinä, kun valmistelet muut ainekset. Sekoita juustoraastetta lukuun ottamatta muut ainekset keskenään isossa kulhossa ja hämmennä hyvin. Asettele perunaviipaleet kerroksittain ja osittain päällekkäin uunivuokaan ja kaada seos niiden päälle. Levitä pinnalle juustoraaste ja paista. Aseta matalalle ritilälle. Tarjoile kypsennyksen jälkeen muutamalla tuoreella timjaminlehdellä höystettynä. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka		Annoskoko (g)	Ohjeet
H5	Pakasteranskalaiset	300–350 400–450	Levitä pakasteranskalaiset tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
H6	Pakastetut kanansiivet	400–450 500–550	Laita (valmiiksi kypsennetyt ja maustetut) pakastetut kanansiivet ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Laita uuniin. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
H7	Pakastetut kananpalat	500–600 900–1000	Punnitse kananpalat ja sivele niihin öljyä ja mausteita. Asettele ne tasaisesti korkealle ritilälle. Kun kuulet äänimerkin, käännä kana ja jatka valmistusta painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
H8	Paahdettu kana	1200–1300	Sivele kanan pinnalle ruokaöljyä ja mausteita. Aseta aluksi rintapuoli alaspäin matalan ritilän keskelle. Kun kuulet äänimerkin, käännä kana paistopihdeillä ja jatka valmistusta painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
H9	Nautapiiras	500–600	Ainekset 200 g kuutioitua naudanlihaa, 1 rkl oliiviöljyä, 1/2 sipuli (silputtuna), 80 g herkkusieniä (viipaleina), à 1 rkl silputtua persiljaa ja timjamia, 1 rkl Worcestershire-kastiketta, suolaa ja pippuria, 2 rkl jauhoja, 100 ml kuumaa lihalientä, 120 g valmista piirakkataikinaa, 1 munankeltuainen (vatkattuna) Valmistustapa Ripottele lihanpalasten päälle jauhoja, suolaa ja pippuria. Ruskista ne pannulla oliiviöljyssä säännöllisesti sekoittaen. Lisää sipuli, herkkusienet, persilja, timjami, Worcestershire-kastike ja lihaliemi. Pariloi. Keitä pariloinnin jälkeen miedolla lämmöllä tunti. Kaada täyte uunivuokaan, peitä piirakkataikinalevyllä ja painele taikinan saumat kiinni. Koristele taikinasiivuilla veitsen ja haarukan avulla. Tee viiltoja päälle ja sivele pinnalle vatkattua keltuaista. Aseta matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.

Ruoka		Annoskoko (g)	Ohjeet
H10	Kotitekoinen pikkupiirakka	400–500	Ainekset • Taikina 200 g vehnäjauhoja, 80 g voita, 1 kananmuna • Täyte 30 g pekonikuutioita, 60 g kermaa, 60 g crème fraichea, 2 kananmunaa, 40 g juustoraastetta, suolaa ja pippuria Valmistustapa Tee taikina sekoittamalla kulhossa jauhot, voi ja kananmunat pehmeäksi massaksi ja anna seistä jääkaapissa 30 minuuttia. Kauli taikina ja asettele se voideltuihin metallivuokiin (6 muffinsivuokien kaltaista pikkuvuokaa pienille piirakoille). Sekoita keskenään kerma, pekonikuutiot, crème fraiche, kananmuna, juusto, suola ja pippuri. Kaada seos vuokiin. Aseta matalalle ritilälle. Anna seistä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen.

Automaattiohjelmien opas

Ruoka		Annoskoko (g)	Ohjeet
A1	Pakastelasagne	400–450	Aseta pakastelasagne sopivankokoiseen uunivuokaan. Aseta astia matalalle ritilälle. Anna seistä 3–4 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A2	Ohut pakastepizza	300–350 400–450	Aseta pakastepizza matalalle ritilälle. Anna seistä 1–2 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A3	Ruoka-annos (3 ruokalajia)	300–350 400–450	Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa). Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A4	Ruoka-annos (1 ruokalaji)	300–350 400–450	Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka		Annoskoko (g)	Ohjeet
A5	Kalapaisti	300–400 500–600	Sivele kalan (esimerkiksi taimenen tai lahnan) pinnalle öljyä, yrttejä ja mausteita. Aseta kalat rinnakkain pää pyrstöä vasten korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A6	Paahtopaisti	800–1000 1200–1400	Sivele paistin pinnalle öljyä ja mausta se suolalla ja pippurilla. Aseta se matalalle ritilälle ensin rasvapuoli alaspäin. Kääri valmistuksen jälkeen alumiinifolioon ja anna seistä 10–15 minuuttia.
A7	Porsaanpaisti	800–1000 1200–1400	Sivele porsaanpaistin pinnalle öljyä ja mausta se suolalla ja pippurilla. Aseta se matalalle ritilälle ensin rasvapuoli alaspäin. Kääri valmistuksen jälkeen alumiinifolioon ja anna seistä 10–15 minuuttia.
A8	Grillatut kananrinnat	300–400 500–600	Huuhtele ja marinoi kananrinnat ja aseta ne korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A9	Grillatut lohifileet	300–400 500–600	Sivele lohifileiden pinnalle öljyä ja mausteita. Asettele medaljongit tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A10	Grillatut kalafileet	500–600	Sivele kalafileiden pinnalle öljyä ja mausteita. Asettele fileet tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A11	Pakastetut sämpylät	400–500	Aseta pakastetut sämpylät matalalle ritilälle. Anna seistä 1–2 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A12	Brownies	700–750	Kaada valmisseos, kananmuna, vesi ja auringonkukkaöljy kulhoon ja sekoita hyvin. Kaada seos lasivuokaan ja aseta se matalalle ritilälle. Anna seistä 10 minuuttia valmistuksen jälkeen. Voit halutessasi myös lisätä pähkinöitä.

Ruoka		Annoskoko (g)	Ohjeet
A13	Paahdetut kasvikset	200–250 300–350	Viipaloi tuoreet vihannekset (esim. paprikaa, sipulia, kesäkurpitsaa ja herkkusieniä) ja sivele pinnalle ruokaöljyä ja mausteita. Laita viipaleet ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A14	Pakastetut perunakroketit	300–350 400–450	Levitä pakastetut perunakroketit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A15	Kotitekoiset ranskalaiset perunat	300–350 400–450	Kuori perunat ja leikkaa ne 10 x 10 mm:n paksuisiksi tikuiksi. Liota niitä kylmässä vedessä (30 minuuttia). Kuivaa liinalla, punnitse ja sivele päälle 5 g oliiviöljyä ja mausteita. Levitä kotitekoiset ranskanperunat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A16	Lohkoperunat	300–350 400–450	Pese keskikokoiset perunat ja pilko ne lohkoiksi. Sivele pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta ne leikattu puoli alaspäin ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A17	Pakastetut sipulirenkaat	200–250 300–350	Levitä pakastetut sipulirenkaat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A18	Pakastetut katkaravut	300–350 400–450	Levitä pakastetut katkaravut tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A19	Paistetut pakastemustekalat	200–250 300–350	Levitä pakastetut mustekalat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka		Annoskoko (g)	Ohjeet
A20	Pakastetut kananuggetit	300–350 400–450	Levitä pakastetut kananuggetit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
A21	Pizzataikina	300–500	Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla.
A22	Kakkutaikina	500–800	Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla.
A23	Leipätaikina	600–900	Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla.
A24	Jogurttia pienissä keramiikkakupeissa	500	Levitä 150 g maustamatonta jogurttia tasaisesti 5 keramiikkakuppiin tai pieniin lasipurkkeihin (à 30 g). Kaada kuppeihin 100 ml maitoa. Käytä iskukuumennettua maitoa (huoneenlämpöistä; 3,5 % rasvaa). Peitä astiat talouskelmulla ja asettele ne ympyrään uunilautaselle. Anna seistä valmistuksen jälkeen 6 tuntia jääkaapissa. Suosittelemme ensimmäisellä kerralla käyttämään jogurttijauhetta.
A25	Jogurttia suuressa lasikulhossa	500	Sekoita 150 g maustamatonta jogurttia 500 ml:aan iskukuumennettua maitoa (huoneenlämpöistä; 3,5 % rasvaa). Kaada tasaisesti suureen lasikulhoon. Peitä astia talouskelmulla ja aseta se uunilautaselle. Anna seistä valmistuksen jälkeen 6 tuntia jääkaapissa. Suosittelemme ensimmäisellä kerralla käyttämään jogurttijauhetta.

HUOM.

Uunilautanen ei pyöri, kun jogurttia fermentoidaan.

MC35J8085LT_EE_DE68-04321M-00_FI.indd 46 3/13/2015 10:55:40 AM

Tehosulatuksen opas

Ruoka		Annoskoko (g)	Ohjeet
d1	Liha	200–1500	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa. Anna seistä 20–60 minuuttia.
d2	Linnunliha	200–1500	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa. Anna seistä 20–60 minuuttia.
d3	Kala	200–1500	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa. Anna seistä 20–50 minuuttia.
d4	Leipä/kakku	100–1000	Laita leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille ja käännä se, kun uuni antaa äänimerkin. Laita kakku keramiikkalautaselle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy käytössä ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla nostatettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja lehtitaikinoiden kanssa. Sitä ei voida käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisten kakkujen kanssa. Anna seistä 10–30 minuuttia.
d5	Hedelmät	100–600	Levitä hedelmät tasaisesti litteälle lasiastialle. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille hedelmille. Anna seistä 5–20 minuuttia.

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa

- Älä käytä metallisia astioita mikroaaltouunitilassa. Aseta astia aina uunilautaselle.
- Suosittelemme ruoan peittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.
- Kun ruoka on valmista, anna sen asettua omassa höyryssään.

Pakastevihannekset

- Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa.
- Hämmennä vihanneksia kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen.
- Mausta valmistuksen jälkeen.

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Pinaatti	150	600	5–7	2–3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			
Parsakaali	300	600	8–10	2–3
	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.			
Herneet	300	600	7–9	2–3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			
Vihreät pavut	300	600	7½–9½	2–3
	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.			
Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300	600	7–9	2–3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			
Sekavihannekset (kiinalaisittain)	300	600	7½–9½	2–3
	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.			

Tuoreet vihannekset

- Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa.
- Lisää 30–45 ml kylmää vettä 250 grammaa kohden.
- Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen.
- Mausta valmistuksen jälkeen.
- Suosittelemme pilkkomaan vihannekset pieniksi, samankokoisiksi paloiksi, jotta ne kypsyisivät nopeammin.
- Kypsennä tuoreet vihannekset täydellä mikroaaltoteholla (900 W).

Ruoka	Annoskoko (g)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Parsakaali	250 500	3–4 6–7	3
	Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Asettele ne kannat keskellepäin.		
Ruusukaali	250	5–6	3
	Lisää 60–75 ml (4–5 rkl) vettä.		
Porkkanat	250	4–5	3
	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.		
Kukkakaali	250 500	4–5 7–8	3
	Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Asettele ne kannat keskellepäin.		
Kesäkurpitsat	250	3–4	3
	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.		
Munakoisot	250	3–4	3
	Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.		
Purjosipulit	250	3–4	3
	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.		
Sienet	125 250	1–2 2–3	3
	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää lainkaan vettä. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annoskoko (g)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Sipulit	250	4–5	3
	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.		
Pippurit	250	4–5	3
	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.		
Perunat	250 500	4–5 7–8	3
	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.		
Kyssäkaali	250	5–6	3
	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.		

Riisi ja pasta
Sekoita toisinaan valmistuksen aikana ja sen jälkeen.
Kypsennä peittämättä ja peitä kannella, kun annat ruoan asettua valmistuksen jälkeen.
Huuhtele lopuksi huolellisesti.

- Riisi: Käytä suurikokoista, kannellista pyrex-lasiastiaa, sillä kypsä riisi vie kaksinkertaisen tilan.
- Pasta: Käytä suurikokoista pyrex-lasiastiaa.

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250	900	16–18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		18–20		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250	900	22–23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		24–25		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250	900	17–19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250	900	19–20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250	900	11–13	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

Lämmittäminen

- Älä lämmitä suurikokoista ruokaa, esimerkiksi isoja lihakimpaleita, sillä ne ylikypsyvät helposti.
- Lämmittämiseen on parempi käyttää alhaista tehoa.
- Sekoita hyvin tai käännä valmistuksen aikana ja sen jälkeen.
- Ole varovainen nesteiden ja vauvanruokien kanssa. Sekoita ne hyvin ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen joko muovilusikalla tai lasisella sekoitustikulla, jotta ruoka ei kiehuisi ja roiskuisi yli. Seisota tällaiset ruoat uunin sisällä. Käytä pitempää lämmitysaikaa kuin muille ruoille.
- Suositeltu seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2–4 minuuttia. Käytä apuna alla olevaa taulukkoa.

Nesteet

Ruoka	Annoskoko	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Juomat (kahvi, tee, vesi)	250 ml (1 muki) 500 ml (2 mukia)	900	1½–2 3–3½	1–2
	Kaada mukeihin ja lämmitä peittämättä: 1 kuppi keskellä, 2 kuppia vierekkäin. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin.			
Keitto (kylmä)	250 g 450 g	900	3–4 4–5	2–3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle tai -kulhoon. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.			
Muhennos (kylmä)	450 g	600	5½–6½	2–3
	Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.			
Pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600	4½–5½	3
	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.			

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annoskoko	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600	5½–6½	3
	Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.			
Ruoka-annos (kylmä)	450 g	600	6–7	3
	Aseta 2–3 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.			

Vauvanruoat ja maito

Ruoka	Annoskoko	Teho (W)	Valmistusaika (sekunneissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600	30	2–3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2–3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			
Vauvanpuuro (jyviä, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600	20	2–3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2–3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300	30–40 60–70	2–3
	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita pullo uunilautasen keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			

Sulatus

Laita pakastetut ruoat kannettomaan, mikroaaltouunin kestävään astiaan. Käännä ruoka sulatuksen aikana, ja kaada sulatuksen jälkeen ylimääräinen neste ja muut jäänteet pois. Ruoka sulaa nopeammin, jos paloittelet sen pieniksi palasiksi ja käärit palaset alumiinifolioon ennen sulatusta. Kun pakasteiden pinta alkaa sulaa, lopeta sulatus ja anna ruoan seisoa alla olevassa taulukossa mainitun ajan.

Älä muuta sulatuksen oletustehoa (180 W).

Ruoka		Annoskoko (g)	Sulatusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Liha	Jauheliha	250 500	4–6 9–11	15–30
	Sianlihapihvit	250	7–8	
	Laita liha keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!			
Linnunliha	Kananpalat	500 (2 kpl)	12–14	15–60
	Kokonainen kana	1200	28–32	
	Asettele kananpalat nahkapuoli alaspäin ja kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät, alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!			
Kala	Kalafileet	200	6–7	10–25
	Kokonainen kala	400	11–13	
	Laita pakastettu kala keramiikkalautasen keskelle Asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!			
Hedelmät	Marjat	300	6–7	5–10
	Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle).			
Leipä	Sämpylät (à n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	1–1½ 2½–3	5–20
	Paahtoleipä/ voileipä	250	4–4½	
	Saksalainen leipä	500	7–9	
	Asettele sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille keraamiselle tasolle. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!			

Älykkäät valmistustoiminnot

Grillausopas

Grillivastukset ovat uunin sisäkatossa. Toiminto toimii vain, kun uunin luukku on kiinni ja uunilautanen pyörii.
Aseta grillattava ruoka yläritilälle, jollei toisin neuvota.
Esilämmitä grilliä 2–3 minuuttia grillaustilassa, ja jollei alla toisin neuvota, grillaa ruoka yläritilällä. Käytä grillikintaita, kun otat grillatun ruoan uunista, jotta et saisi palovammoja.

Valmistusastiat

Grilli: Käytä tulenkestäviä astioita. Niissä voi myös olla metalliosia. Älä käytä minkäänlaisia muoviastioita.

Mikroaaltouuni + Grilli: Älä käytä metallisia tai muovisia astioita.

Ruoan tyyppi

Kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kuorrutetut paahtoleivät.

Grillaaminen

Ruoka	Annoskoko	Tila	Valmistusaika (1. puoli, minuuteissa)	Valmistusaika (2. puoli, minuuteissa)
Paahtoleivän viipaleet	4 kpl (à 25 g)	Vain grilli	3½–4½	2–2½
	Aseta paahtoleivän viipaleet vierekkäin korkealle ritilälle.			
Grillatut tomaatit	2 kpl (à 400 g)	300 W + Grilli	6–7	–
	Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Ripottele juustoa tomaattien päälle. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta kulho korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia.			
Tomaatti-juusto-paahtoleipä	4 kpl (à 300 g)	180 W + Grilli	5–6	–
	Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia.			
Havaijilainen paahtoleipä	4 kpl (à 500 g)	300 W + Grilli	5–6	–
	Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia.			

Ruoka	Annoskoko	Tila	Valmistusaika (1. puoli, minuuteissa)	Valmistusaika (2. puoli, minuuteissa)
Uuniperunat	500 g	450 W + Grilli	14–16	–
	Halkaise perunat kahtia. Sivele perunoiden pinnalle öljyä ja persiljaa. Aseta ne ympyrän muotoon ylemmälle ritilälle leikattu puoli kohti grilliä.			
Uuniomenat	2 omenaa	300 W + Grilli	6–7	–
	Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Laita päälle mantelilastuja. Laita omenat matalaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan matalalle ritilälle.			
Paahdettu kana	1200–1300 g	450 W + Grilli 450 W + Grilli	19–23	20–24
	Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta kana ensimmäinen rintapuoli alaspäin, toinen rintapuoli ylöspäin matalalle telineelle. Anna seistä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen.			
Kananpalat	500 g (2 kpl)	300 W + Grilli	9–11	8–10
	Sivele kananpaloille öljyä ja mausteita. Aseta ne ympyrään korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia grillauksen jälkeen.			
Naudanpihvit (keskiteho)	400 g (2 kpl)	Vain grilli	8–12	6–10
	Sivele pihveille öljyä. Aseta ne ympyrään korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia grillauksen jälkeen.			
Paistettu kala	400–500 g	300 W + Grilli	6–8	5½–6½
	Sivele kalan pinnalle öljyä ja lisää yrttejä ja mausteita. Aseta kalat rinnakkain (pää pyrstöä vasten) korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia grillauksen jälkeen.			

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruskistuslautanen

Suosittelemme esilämmittämään ruskistuslautasta uunilautasella 3–4 minuuttia.

Ruoka	Annoskoko (g)	Esilämmitä uuni		Valmistus	
		Tila	Aika (minuuteissa)	Tila	Aika (minuuteissa)
Pekoni	80 (4–6 viipaletta)	600 W + Grilli	3	600 W + Grilli	3–4
	Esilämmitä ruskistuslautanen. Aseta viipaleet rinnakkain ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle ritilälle.				
Grillatut tomaatit	200	600 W + Grilli	3	300 W + Grilli	3½–4½
	Esilämmitä ruskistuslautanen. Halkaise tomaatit kahtia. Ripottele juustoa tomaattien päälle. Asettele ympyrään lautaselle korkealle ritilälle				
Lohkoperunat	250	600 W + Grilli	4	450 W + Grilli	8–10
	Pese ja huuhtele perunat. Viipaloi tai kuutioi. Sivele päälle oliiviöljyä, yrttejä ja mausteita. Asettele kevätrullat tasaisesti lautaselle. Aseta lautanen korkealle ritilälle. Käännä 5–7 minuutin kuluttua.				
Kananuggetit	300	600 W + Grilli	4	600 W + Grilli	6–8
	Esilämmitä ruskistuslautanen. Voitele lautanen ruokalusikallisella öljyä. Aseta kananuggetit ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle ritilälle. Käännä 4–5 minuutin kuluttua.				

Kuumapuhalluksen opas

Kuumapuhallus on tehokas toiminto, jossa käytetään grilli- ja kiertoilmavastusta yhdessä sivupuhaltimen kanssa. Tässä tilassa kuumaa ilmaa puhalletaan uunin yläosan aukoista uunin sisälle. Ylä- ja sivuvastus ja sivupuhallin pitävät kuuman ilman kierron tasaisena.
Käytä tätä tilaa kekseille, yksittäisille teeleiville, kääretortuille, kakuille, hedelmäkakuille, tuulihatuille ja kohokkaille.
Kiertoilmatoiminnossa voidaan käyttää tavallisia, perinteisessä kiertoilmauunissa käytettäviä uuninkestäviä valmistusastioita.

Ruoka	Annoskoko (g)	Tila (°C)	Valmistusaika (minuuteissa)
Pakastetut pikkupiiraat/ pizzanpalat	250	200	9–12
	Laita pizzanpalat ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle.		
Pakasteranskalaiset	300	200	13–16
	Levitä pakasteranskalaiset ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle.		
Pakastetut kananuggetit	300	200	6–9
	Aseta pakastetut kananuggetit ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle ritilälle.		
Pakastepizza	300	200	13–15
	Aseta pakastepizza matalalle ritilälle.		
Kotitekoinen lasagne/ pastagratiini	500	180	25–30
	Laita pasta uunivuokaan. Aseta astia matalalle ritilälle.		
Paahdetut kasvikset	300	200	6–10
	Huuhtele ja viipaloi vihannekset (esim. kesäkurpitsa, munakoiso, paprika tai kurpitsa). Sivele pinnalle öljyä ja lisää mausteet. Aseta ruskistuslautasella matalalle ritilälle.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Kiertoilmatoiminnon opas

Kiertoilmatila
Kiertoilmatilassa vastus ja sivupuhallin kierrättävät lämpöä uunissa samanaikaisesti. Käytä tätä tilaa kekseille, yksittäisille teeleiville, kääretortuille, kakuille, hedelmäkakuille, tuulihatuille ja kohokkaille. Kiertoilmatoiminnossa voidaan käyttää tavallisia, perinteisessä kiertoilmauunissa käytettäviä uuninkestäviä valmistusastioita.

Mikroaallot + kiertoilma
Tässä yhdistelmätilassa käytetään mikroaaltosäteilyä ja kuumaa ilmaa yhdessä. Tämä lyhentää valmistusaikaa ja auttaa ruskistamaan ja rapeuttamaan ruoan pinnan. Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää yhdistelmätilaa. Käytä tätä tilaa lihalle ja linnunlihalle, pataruoille, gratiineille, sokerikakuille, kevyille hedelmäkakuille, piirakoille, uunivihanneksille, pikkuleiville ja leiville. Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Lämmitä grilli nopealla esilämmitystoiminnolla ja odota, kunnes ohjelma päättyy. Aseta teho ja valmistusaika alla annettujen ohjeiden mukaisesti. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

Ruoka	Annoskoko (g)	Tila	Valmistusaika (minuuteissa)
Pakastepizza (valmiiksi paistettu)	300–400	Vain 200 °C	15–17
	Aseta pizza matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia paiston jälkeen.		
Pakastelasagne	400	450 W + 200 °C	16–18
	Aseta sopivan kokoiseen pyrex-lasiastiaan tai jätä alkuperäiseen pakkaukseen (varmista, että tämä sopii mikroaaltouuniin ja uuniin). Aseta pakastettu lasagne matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
Paahtopaisti/karitsa (keskiteho)	1000–1200	450 W + 160 °C	18–20 (ensimmäinen puoli) 15–17 (toinen puoli)
	Sivele naudan-/karitsanlihan pinnalle öljyä ja mausta se pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta se matalalle ritilälle ensin rasvapuoli alaspäin. Kääri alumiinifolioon valmistuksen jälkeen ja anna seistä 10–15 minuuttia.		
Pakastetut sämpylät	350 (6 kpl)	100 W + 160 °C	6–8
	Aseta sämpylät ympyrään matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia.		

Ruoka	Annoskoko (g)	Tila	Valmistusaika (minuuteissa)
Tiikerikakku	700	Vain 180 °C	70–80
	Kaada tuoretaikina pieneen, suorakulmaiseen, mustaan, metalliseen paistoastiaan (jonka pituus on 25 cm). Aseta astia matalalle ritilälle. Anna seistä 5–10 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
Pienet kakut	à 30	Vain 165 °C	25–35
	Aseta enintään 12–15 pikkukakkua/muffinsia paperivuoissa ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
Voisarvet/sämpylät (tuoretaikina)	200–250	Vain 200 °C	13–18
	Asettele kylmät voisarvet tai sämpylät leivinpaperin päälle matalalle ritilälle.		
Pakastekakku	1000	180 W + 160 °C	16–18
	Aseta pakastekakku alemmalle ritilälle. Anna seistä 15–20 minuuttia sulatuksen ja lämmityksen jälkeen.		
Kotitekoinen perunagratiini	500	450 W 180 °C	5–7 (ensimmäinen puoli) 12–16 (toinen puoli)
	Laita gratiini uunivuokaan. Aseta astia matalalle ritilälle.		
Kotitekoinen piirakka (keskikokoinen)	500–600	170 °C	40–42
	Lämmitä uuni 170 °C:seen kiertoilmatilassa. Valmista piirakka keskikokoisessa metallisessa piirakkavuoassa matalalla ritilällä. Tutustu automaattisen kuumapuhalluksen valmistusoppaassa mainittuun ohjeeseen.		
Kotitekoinen piirakka (suuri)	900–1000	180 W + kiertoilma 170 °C	38–40
	Lämmitä uuni 170 °C:seen kiertoilmatilassa ilman ruskistuslautasta. Valmista piirakka ruskistuslautasella matalalla ritilällä. Tutustu automaattisen kuumapuhalluksen valmistusoppaassa mainittuun ohjeeseen.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Höyrytysopas

Ruoka	Annoskoko (g)	Tila	Valmistusaika (minuuteissa)
Artisokat	300 (1–2 kpl)	900 W	5–6
	Pese ja puhdista artisokat. Laita ne kulhoon. Lisää ruokalusikallinen sitruunamehua. Peitä kannella. Anna seistä 1–2 minuuttia.		
Tuoreet vihannekset	300	900 W	4–5
	Punnitse vihannekset (esim. parsakaalin tai kukkakaalin kukinnot, porkkanat tai paprika), kun olet ensin pessyt ne ja leikannut ne suunnilleen samankokoisiksi paloiksi. Laita kori kulhoon. Asettele vihannekset koriin. Lisää 2 rkl vettä. Peitä kannella. Anna seistä 1–2 minuuttia.		
Pakastevihannekset	300	600 W	7–8
	Laita pakastevihannekset kulhossa olevaan koriin. Lisää 1 rkl vettä. Peitä kannella. Hämmennä hyvin valmistuksen ja seisotuksen jälkeen. Anna seistä 2–3 minuuttia.		
Tuoreet kalafileet	300	1. vaihe: 900 W 2. vaihe: 450 W	1–2 5–6
	Huuhtele ja valmistele kalafileet (esim. turska, punasimppu tai lohi). Pirskota sitruunamehulla. Laita kori kulhoon. Asettele fileet rinnakkain. Lisää 100 ml kylmää vettä. Peitä kannella. Anna seistä 1–2 minuuttia.		
Kananrinta	300	1. vaihe: 900 W 2. vaihe: 600 W	1–2 7–8
	Huuhtele kananrinnat. Viillä pintaa veitsellä 2–3 kertaa. Laita kori kulhoon. Asettele rintapalat rinnakkain. Lisää 100 ml kylmää vettä. Peitä kannella. Anna seistä 1–2 minuuttia.		
Riisi	250	900 W	15–18
	Kaada kulhoon esikypsennettyä riisiä. Lisää 500 ml kylmää vettä. Peitä kannella. Anna valkoisen riisin seistä 5 minuuttia ja ruskean riisin 10 minuuttia valmistuksen jälkeen. Anna seistä 5–10 minuuttia.		
Uuniperunat	500	900 W	7–8
	Punnitse ja huuhtele perunat ja laita ne kulhoon. Lisää 3 rkl vettä. Peitä kannella. Anna seistä 2–3 minuuttia.		

Ruoka	Annoskoko (g)	Tila	Valmistusaika (minuuteissa)
Muhennos (kylmä)	400	600 W	5–6
	Kaada muhennos kulhoon. Peitä kannella. Hämmennä hyvin ennen seisotusta. Anna seistä 1–2 minuuttia.		
Hillolla täytetyt, pakastetut taikinamykyt	150	600 W	1–2
	Kostuta täytettyjen mykkyjen yläpuoli kylmällä vedellä. Laita 1–2 pakastettua mykkyä koriin rinnakkain. Aseta kori kulhoon. Peitä kannella. Anna seistä 2–3 minuuttia.		
Hedelmähilloke	250	900 W	3–4
	Kuori, pese ja leikkaa hedelmät (esim. omenat, päärynät, luumut, aprikoosi, mangot tai ananakset) samankokoisiksi viipaleiksi tai kuutioiksi ja punnitse ne. Laita ne kulhoon. Lisää 1–2 rkl vettä ja 1–2 rkl sokeria. Peitä kannella. Anna seistä 2–3 minuuttia.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Nopea ja helppo

Voin sulattaminen
Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 900 W:n teholla 30–40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

Suklaan sulattaminen
Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W:n teholla 3–5 minuuttia, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

Kiteytyneen hunajan sulattaminen
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 300 W:n teholla 20–30 sekuntia, kunnes hunaja sulaa.

Liivatteen sulatus
Liota kuivia liivatelehtiä (10 g) 5 minuuttia kylmässä vedessä. Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä 300 W:n teholla 1 minuutti. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistaminen (kakuille)
Sekoita keskenään valmiskuorrutusainekset (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä.
Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 900 W:n teholla 3½–4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

Hillon valmistus
Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Kypsennä kannen alla 10–12 minuuttia 900 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti valmistuksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekannellisiin hillopurkkeihin. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

Vanukkaan valmistus
Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä oikeanlaista kannellista pyrex-lasikulhoa. Kypsennä kannen alla 6½–7½ minuuttia 900 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti hyvin valmistuksen aikana.

Mantelisiivujen ruskistaminen
Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Hämmennä säännöllisesti ruskistuksen aikana (ruskista 600 W:n teholla 3½–4½ minuuttia). Anna seistä 2–3 minuuttia uunissa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

Vianmääritys

Uunin käytön aikana saattaa esiintyä ongelmia. Jos näin käy, tutustu alla olevaan taulukkoon ja kokeile siinä ehdotettuja ratkaisuja. Jos ongelma jatkuu tai jos jokin näyttökoodi ilmestyy toistuvasti näyttöön, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tarkistettavat kohdat

Jos uunin käytössä on ongelmia, tarkista ensin alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Yleistä		
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	Painikkeiden väleissä saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
	Kosketusnäytölliset mallit: Pinnalla on kosteutta.	Pyyhi kosteus pois laitteen pinnalta.
	Lapsilukko on käytössä.	Ota lapsilukko pois käytöstä.
Aikaa ei näytetä.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Ekotoiminto (virransäästö) on käytössä.	Ota ekotoiminto pois käytöstä.
Uuni ei toimi.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
	Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Käyttäjä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.	Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni sammuu käytön aikana.	Uuni on ollut käynnissä pitkän aikaa.	Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käynnissä pitkään.
	Puhallin ei toimi.	Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	Uunia yritetään käyttää tyhjänä.	Laita ruoka uuniin.
	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.
Uuniin ei tule virtaa.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
Uuni poksahtelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua poksahtelua.	Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Uunin päällä on esineitä.	Poista kaikki uunin päällä olevat esineet.
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.	Puhdista uuni ja avaa luukku.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1–2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Lämmittäminen ei ole tehokasta tai se on hidasta.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1–2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Lämmitystoiminto ei toimi.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1–2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Sulatustoiminto ei toimi.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1–2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	Luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa.	Sisävalo saatetaan sammuttaa automaattisesti, kun ekotoiminto on käytössä. Sulje luukku ja avaa se uudelleen tai paina peruutuspainiketta.
	Sisävalo on likainen.	Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.	Jos automaattinen toiminto on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka tulee kääntää sulatuksen aikana.	Kun olet kääntänyt ruoan, jatka toiminnon käyttöä painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metalliastiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metalliastioita.
Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukkua ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitäntää tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitäntä ja pistorasia on maadoitettu asianmukaisesti.
Laitteesta tippuu vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukusta tulee höyryä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuniin jää vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.	Valmistuksen aikana tapahtuvat tehonmuutokset eivät ole toimintahäiriöitä. Tämä ei ole vika.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 5 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi.	Tämä ei ole vika.
+30sec (lisää 30 sekuntia) -painikkeen painaminen käynnistää uunin.	Näin käy, kun uuni ei ole käynnissä.	Mikroaaltouuni on suunniteltu käynnistymään +30sec (lisää 30 sekuntia) -painikkeen painalluksesta silloin, kun se ei ole käynnissä.
Uunilautanen		
Uunilautanen luiskahtaa pois paikoiltaan käytön aikana tai lakkaa pyörimästä.	Pyöritysalusta puuttuu tai se ei ole paikoillaan.	Aseta pyöritysalusta paikoilleen ja yritä uudelleen.
Uunilautanen pyörii hitaasti.	Pyöritysalusta ei ole paikoillaan, ruokaa on liikaa tai astia on niin suuri, että se osuu uuniin.	Vähennä ruoan määrää äläkä käytä liian suurta astiaa.
Uunilautanen kolisee tai pitää muunlaista ääntä kääntymisen aikana.	Uunin pohjalle on jäänyt ruoantähteitä.	Poista kaikki uunin pohjalle jääneet ruoantähteet.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Grilli		
Uunista tulee savua käytön aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2–3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
	Ruoka on liian lähellä grilliä.	Aseta ruoka riittävälle etäisyydelle valmistuksen ajaksi.
	Ruokaa ei ole valmisteltu ja/tai asetettu uuniin oikein.	Varmista, että ruoka on valmisteltu ja asetettu oikein.
Uuni		
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
Uunista tulee savua esilämmityksen aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2–3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Käytetty astia on muovinen tai ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.
Uunista tulee pahaa hajua.	Uunin sisälle on tarttunut ruokaa tai sulanutta muovia.	Käytä höyrytoimintoa ja pyyhi uuni puhtaaksi kuivalla liinalla. Haju hälvenee nopeammin, jos laitat uunin sisälle palan sitruunaa ja käynnistät uunin.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on avattu usein uunin käytön aikana.	Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availet luukkua usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
	Uunin asetuksia ei ole tehty oikein.	Tee asetukset oikein ja yritä uudelleen.
	Grilli tai jokin muu lisätarvike ei ole kunnolla paikoillaan.	Aseta lisätarvikkeet uuniin oikein.
	Valmistusastia on vääränkokoinen tai -tyyppinen.	Nollaa uunin asetukset tai käytä oikeanlaisia, litteäpohjaisia astioita.

Vianmääritys

Näyttökoodit

Jos uuni ei toimi oikein, näyttöpaneelissa saatetaan näyttää jokin koodi. Tarkista alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Koodi	Kuvaus	Toimenpide
C-20	Lämpötila-anturi on auki.	Irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
	Lämpötila-anturissa on oikosulku.	
C-A1	Tämä koodi näytetään, jos uuni ei havaitse savupellin avaamista tai sulkemista minuuttiin.	
C-F0	Jos tiedonsiirto MiCOM-releen ja -alireleen välillä ei onnistu.	
C-21	Tämä koodi näytetään, kun uunin lämpötila on korkea. Koodi näytetään, jos lämpötila kohoaa yli enimmäislämpötilarajan eri toimintojen käytön aikana. (Tulta havaittu.)	Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja käynnistä se sitten uudelleen.
C-F2	Kosketuspainike toimii väärin.	Paina **pysäytyspainiketta** (STOP) ja yritä uudelleen.
C-d0		Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja puhdista painike. (Pölyä tai vettä.) Jos ongelma ilmenee uudelleen, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Virtalähde		230 V – 50 Hz
Tehonkulutus	Enimmäisteho	2250 W
	Mikroaaltotila	1450 W
	Grilli	2250 W
	Kiertoilmatila	2250 W
	Kuumapuhallus	2250 W
Lähtöteho		100 W / 900 W (IEC - 705)
Käyttötaajuus		2450 MHz
Magnetroni		OM75P (20)
Jäähdytysmenetelmä		Puhallinmoottori
Mitat (L x K x S)	Pääyksikkö (kahvan kanssa)	528 x 404 x 473 mm
	Uunin sisätilat	400 x 219 x 396,5 mm
Tilavuus		35 litraa
Paino	Netto	Noin 28,5 kg

Tekniset tiedot

SAMSUNG

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön, asennuksen, huollon tai puhdistuksen neuvontaa.

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04321M-00

Mikrobølgeovn

Brugervejledning

MC35J8085**



Indhold

Brug af denne brugervejledning	**3**
Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:	3
Sikkerhedsvejledning	**4**
Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	12
Installation	**13**
Medfølgende dele	13
Installationssted	18
Drejeskive	18
Vedligeholdelse	**19**
Rengøring	19
Udskiftning af dele (reparation)	20
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug	20
Før du går i gang	**21**
Ur	21
Lyd Til/Fra	22
Strømbesparelse	22
Om mikrobølgeenergi	23
Køkkentøj til mikrobølge	24
Brug	**26**
Betjeningspanel	26
Manuel funktion	29
Autofunktion	36
Specialfunktioner	38
Smart tilberedning	**40**
Autotilberedning	40
Manuel tilberedning	48
Hurtig og nem	62
Fejlfinding	**63**
Kontrolpunkter	63
Informationskoder	70
Tekniske specifikationer	**71**

Brug af denne brugervejledning

Du har netop købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder nyttige oplysninger om tilberedning med din mikrobølgeovn:

- Sikkerhedsforanstaltninger
- Velegnet tilbehør og køkkenudstyr
- Nyttige tilberedningstips
- Tilberedningstips

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

ADVARSEL!

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død**.

FORSIGTIG

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade**.

BEMÆRK

Nyttige tip, anbefalinger eller oplysninger til optimal brug af produktet.

Sikkerhedsvejledning

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

SØRG FOR, AT DISSE SIKKERHEDSANVISNINGER TIL ENHVER TID OVERHOLDES.

KONTROLLER, AT FØLGENDE ANVISNINGER FØLGES, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.

Kun mikrobølgefunktion

ADVARSEL! Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL! Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL! Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må eksempelvis ikke bruges:

- i personalekøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer
- stuehuse
- af gæster på hoteller, moteller og lignende beboelsesområder
- i miljøer af typen "bed and breakfast"

ADVARSEL! Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

ADVARSEL! Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

Hvis der udsendes røg (der registreres røg), skal du slukke for apparatet eller tage stikket ud og holde døren lukket, så flammerne kvæles.

ADVARSEL! Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.

ADVARSEL! Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

Sikkerhedsvejledning

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.

Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.

Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.

Mikrobølgeovnen er kun beregnet til brug på et køkkenbord (fritstående), og mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab.

Kun ovnfunktion - ekstraudstyr

ADVARSEL! Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

ADVARSEL! Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.

En damprenser ikke må anvendes.

ADVARSEL! Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

ADVARSEL! Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.

Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

MC35J8085LT_EE_DE68-04321M-00_DA.indd 7 3/13/2015 10:55:22 AM

Sikkerhedsvejledning

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.

Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Generel sikkerhed

⚠ ADVARSEL!

Kun uddannede fagfolk må ændre eller reparere apparatet.

Opvarm ikke varme væsker og andre fødevarer i forseglede beholdere ved funktionen mikrobølgeovn.

Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.

Installer ikke dette apparat i nærheden af et varmeapparat, brandfarligt materiale, på et fugtigt, fedtet eller støvet sted, på et sted, der er udsat for direkte sollys og vand, eller hvor der kan sive gas ud, på en ujævn overflade.

Dette apparat skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud.

Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøje det eller placere tunge genstande på det.

I tilfælde af gasudsivning (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømstikket berøres.

Rør ikke ved strømstikket med våde hænder.

Sluk ikke for apparatet ved at tage strømstikket ud, mens ovnen er i brug.

Hvis der er kommet fremmede stoffer, som f.eks. vand, ind i apparatet, skal du ikke sætte fingre eller fremmede stoffer ind, men tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

Anvend ikke overdreven kraft på apparatet.

Anbring ikke ovnen over en skrøbelig genstand, som f.eks. en vask eller en glasgenstand.

Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Kontroller, at spænding, frekvens og strømstyrke stemmer overens med produktets specifikationer.

Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende en fordelerdåse, et forlængerkabel eller en elektrisk transformator.

Undlad at hægte strømkablet på en metalgenstand eller at sætte strømkablet ind mellem genstandene eller bag ovnen.

Brug ikke et beskadiget strømstik, et beskadiget strømkabel eller en løs stikkontakt. Når strømstikket eller strømkablet er beskadiget, skal du kontakte dit nærmeste servicecenter.

Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.

Anbring ingen genstande oven på ovnen, i den indvendige del i eller på ovnens dør.

Sprøjt ikke flygtige materialer, som f.eks. insektmiddel, på ovnens overflade.

Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Pas særligt på, når du opvarmer retter eller drikkevarer, der indeholder alkohol, da alkoholdampe kan komme i kontakt med en varm del af ovnen.

Hold børn væk fra døren, når den åbnes eller lukkes, da børnene kan støde ind i døren eller få fingrene i klemme i den.

ADVARSEL! Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. For at undgå denne situation skal du ALTID lade det stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen.

Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLP i tilfælde af skoldning:
- Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
- Tildæk det med et rent, tørt klæde.
- Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.

Sæt ikke bakken eller risten i vandet umiddelbart efter tilberedning, da dette kan medføre brud eller skade på bakken eller risten.

Brug ikke mikrobølgeovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af flydende væske.

Sikkerhedsvejledning

⚠ **FORSIGTIG**

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne. Brug IKKE metalbeholdere, service med guld- eller sølvkanter, kødpinde, gafler mv.

Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer.

Årsag: Der kan opstå elektrisk gnistdannelse, der kan beskadige ovnen.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser eller tøj.

Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet og brændt mad.

Nedsænk ikke strømstikket eller strømkablet i vand, og hold strømkablet væk fra varme.

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut. Og opvarm ikke lufttætte eller lufttætte eller vakuumforseglede flasker, glas eller beholdere, nødder i skaller, tomater mv.

Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der kan gå ild i dette, da der slipper varm luft ud fra ovnen. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke. Den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af.

Brug altid ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen, for at undgå forbrænding.

Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.

Brug ikke mikrobølgeovnen i tom tilstand. Mikroovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn. Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis mikrobølgeovnen startes utilsigtet.

Installer ovnen i overensstemmelse med kravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)

Vær opmærksom, når du tilslutter andre elektriske apparater tæt ved ovnen.

Foranstaltninger for at undgå at blive udsat for mikrobølgeenergi. (Kun mikrobølgeovn)

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

A. Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med døren åben eller pille ved sikkerhedslåsene (dørens lukkemekanismer) eller indføre noget i sikkerhedslåsehullerne.

B. Anbring IKKE genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke mad- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Sørg for, at døren og dørens tætninger holdes rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

C. Betjen IKKE ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten. Det er især vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt i, og at følgende ikke beskadiges:

1) dør (bøjet)
2) dørhængsler (ødelagte eller løse)
3) dørtætninger og tætningsoverflader

D. Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker med kendskab til mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten.

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden og/eller skade på eller bortkomst af tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

A. En/et bulet, ridset eller ødelagt dør, håndtag, ydre panel eller betjeningspanel.

B. Ødelagt(e) eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnet.

- Brug kun dette apparat til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og Vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener apparatet.
- Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit nærmeste servicecenter eller finde hjælp og information online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovn er beregnet til opvarmning af madvarer. Den er kun beregnet til privat brug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn, hvilket kunne forårsage forbrændinger og brand. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af apparatet.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.

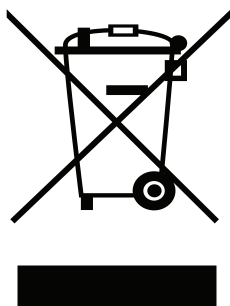
Sikkerhedsvejledning

Definition af produktgruppe

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr.

Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

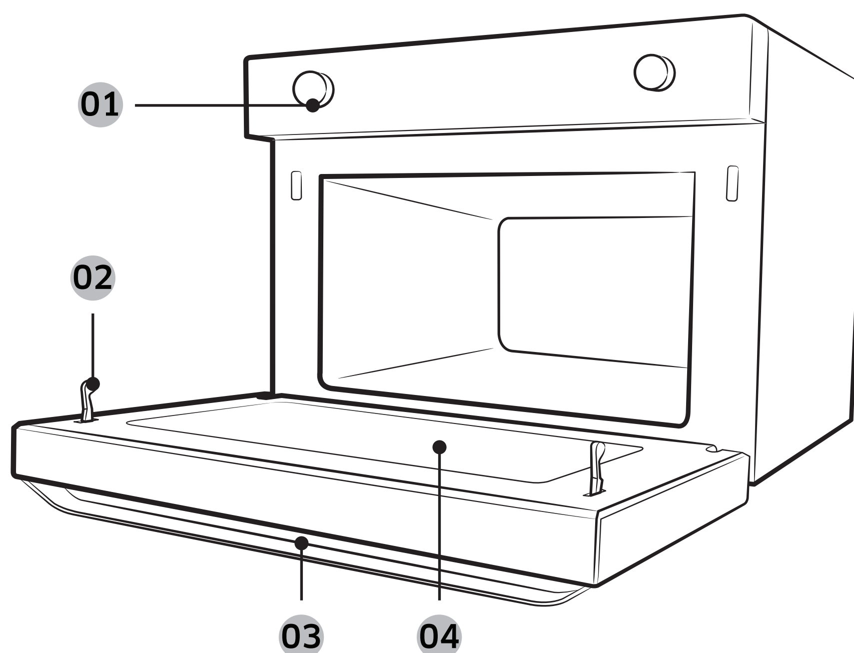
Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.
Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysninger om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.
Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Installation

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktemballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehør, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn - Overblik



01 Betjeningspanel **02** Sikkerhedslås **03** Lågehåndtag
04 Låge

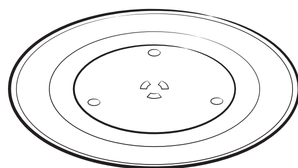
Installation

Tilbehør

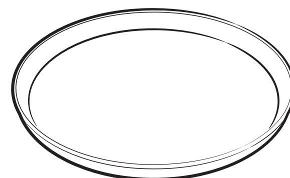
Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



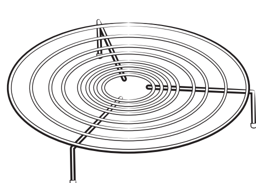
Rotationsring



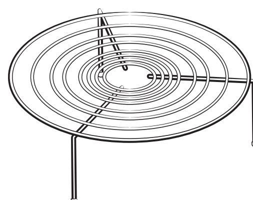
Drejeskive



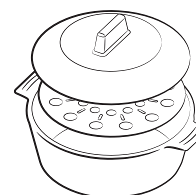
Bruningstallerken



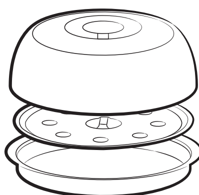
Lav rist



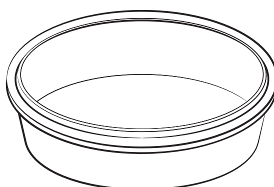
Høj rist



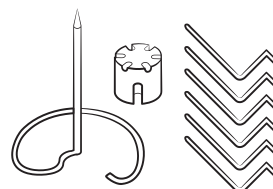
Dampkoger *



Pro Steamer *



Glasbeholder *



Barbecuesæt *

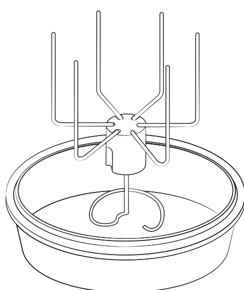
BEMÆRK

Tilbehør markeret med en stjerne (*) kan kun fås med visse modeller.

Rotationsring	Anbring i midten af basen. Den understøtter drejeskiven.
Drejeskive	Sæt rotationsringen på med centermontering af koblingen. Den fungerer som en tilberedningsbase.
Riste	Brug en af disse riste efter behov for at tilberede to retter samtidigt. Placer en tallerken på drejeskiven og den anden på risten. Du kan anvende disse riste med varmluftsgrill eller kombinationstilberedning. **BEMÆRK** Brug ikke trådnet i mikrobølgetilstand.
Bruningstallerken	Sæt på drejeskiven. Brug denne til at brune madvarer eller til at holde bagværk eller pizzaer sprøde.
Dampkoger	(Kun model MC35J8085P*) • Brug dampkogeren med Powerdamp. • Dampkogeren er kun tilgængelig ved mikrobølgetilberedning. Brug den ikke med andre tilberedningstilstande. • Se Vejledning – Damptilberedning på side 60.

Installation

Pro Steamer	(kun modellerne MC35J8085L* og MC35J8085V*) • Pro Steamer er et sæt af rustfrit stål med låg, dampbakke og bruningstallerken, der er designet til damptilberedning. Brug Pro Steamer til at brune madvarer, som f.eks. kagedej og pizzadej med Mikrobølgetilstanden. Brug den ikke med andre tilberedningstilstande. • Se Vejledning – Damptilberedning på side 60. ⚠ **FORSIGTIG** • Pro Steamer er beregnet til denne model. Brug ikke Pro Steamer sammen med andre modeller eller produkter. Der kan opstå ild eller tingskade. • Brug ikke Pro Steamer uden vand eller madvarer. Fyld Pro Steamer med mindst 500 ml vand inden brug. Ellers kan tilberedningen være ufærdig, eller der kan opstå brand eller tingsskade. • Sørg for at bruge ovnhandsker, når du tager Pro Steamer ud, da Pro Steamer er meget varm, når tilberedningen er færdig. • Sørg for, at Pro Steamer er samlet korrekt, og at låget er sat korrekt på, inden du begynder tilberedningen. Æg og kastanjer kan eksplodere uden låget eller bruningstallerkenen.
Glasbeholder	(kun modellerne MC35J8085P* og MC35J8085V*) • Sæt glasbeholderen på drejeskiven, og anbring stegestativet på beholderen til grilning.

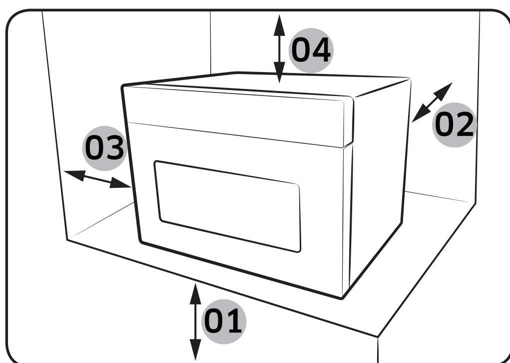
Barbecuesæt	(kun modellerne MC35J8085P* og MC35J8085V*) Barbecuesættet består af stegespiddet, barbecuekoblingen og 6 kødpinde, der udgør det lodrette multispid. Brug dette barbecuesæt til at grillstege hele kødstykker, som f.eks. kylling. Dette sæt fjerner behovet for at vende kødstykket manuelt, og det kan også anvendes i grillkombinationstilstand. **Lodret multispid** Brug det lodrette multispid med 6 kebabkødpinde med varmlufts- eller kombinationstilstand til at grillstege kød eller grøntsager, der er skåret i stykker.  Start med at sætte stegespiddet på glasbeholderen, og sæt multispiddet på stegespiddet. ⚠ **FORSIGTIG** • Når tilberedningen er færdig, så brug ovnhandsker til at tage multispiddet ud, da det bliver meget varmt. • Rengør ikke multispiddet i opvaskemaskine. Rengør multispiddet manuelt med neutralt opvaskemiddel og lunkent vand.

BEMÆRK

Brug ikke ovnen uden drejeskiven på rotationsringen.

Installation

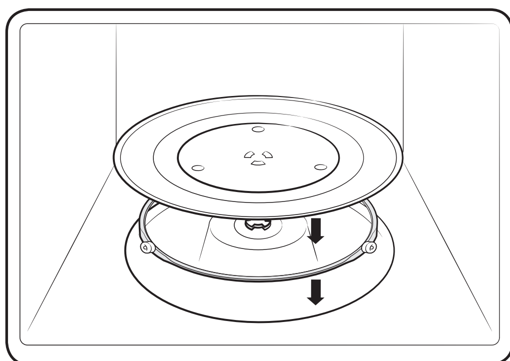
Installationssted



01 85 cm fra gulvet
02 10 cm fra bagvæggen
03 10 cm fra siden
04 20 cm ovenover

- Vælg en flad, nivelleret overflade, cirka 85 cm over gulvet. Overfladen skal kunne bære ovnens vægt.
- Sørg for plads til ventilation, mindst 10 cm fra bagvæggen og begge sider, og 20 cm ovenover.
- Installer ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ved siden af andre mikrobølgeovne eller radiatorer.
- Sørg for, at ovnens strømforsyningsspecifikationer passer. Brug kun godkendte forlængerkabler, hvis det er nødvendigt.
- Tør det indvendige og dørens tætning af med en fugtig klud, før du bruger ovnen for første gang.

Drejeskive



Fjern alle emballagematerialer inde i ovnen. Sæt rotationsringen og drejeskiven på plads. Kontroller, at drejeskiven roterer frit.

Vedligeholdelse

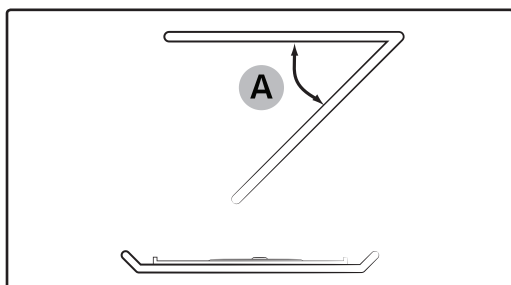
Rengøring

Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen, drejeskiven og rotationsringen (kun visse modeller). Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.

Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra ovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt på drejeskiven i den tomme ovn.
2. Varm ovnen op i 10 minutter ved fuld effekt.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

Sådan rengøres modeller med indre svingbar varmeenhed



For at rengøre det øverste område i ovnrummet skal du sænke det øverste varmeelement med 45 ° (A) som vist. Dette letter rengøring af det øverste område. Sæt det øverste varmeelement på plads, når du er færdig.

⚠ FORSIGTIG

- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at døren åbner og lukker nemt. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Vær forsigtig med ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Undlad at bruge skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.

Vedligeholdelse

Udskiftning af dele (reparation)

⚠ ADVARSEL!

Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.

- Hvis der opstår problemer med hængsler, tætning og/eller døren, skal du kontakte en kvalificeret tekniker eller et lokalt Samsung-servicecenter med henblik på teknisk assistance.
- Hvis du vil udskifte lyspæren, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
- Hvis der opstår problemer med ydersiden af ovnkabinettet, skal du først tage stikket ud af strømkilden og derefter kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

- Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt indvendigt i ovnen.

Før du går i gang

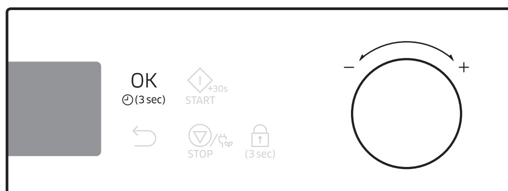
Der er nogle dele, som er gode at kende, inden du går i gang med en opskrift. Du kan indstille/ændre uret eller køkkentimeren efter behov inden eller under en tilberedningsfunktion.

Ur

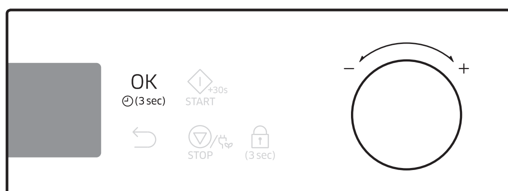
Det er vigtigt at indstille det korrekte klokkeslæt for at sikre, at autofunktionerne fungerer korrekt.



1. Tænd for ovnen, og vent nogle sekunder, indtil den går i standbytilstand. Timeelementet blinker.



2. Brug værdiknappen til at indstille timen, og tryk derefter på **OK**. Minutelementet blinker.



3. Brug værdiknappen til at indstille minuttet, og tryk derefter på **OK**.

BEMÆRK

- For at ændre aktuel tid senere skal du trykke og holde nede på **OK** i 3 sekunder og følge ovenstående trin.
- Klokkeslættet kan ikke ændres, når ovnen er i brug.

Før du går i gang

Lyd Til/Fra

Du kan tænde eller slukke for tastetone, bip eller alarm. Denne indstilling er kun tilgængelig i standbytilstand (når den aktuelle tid vises).

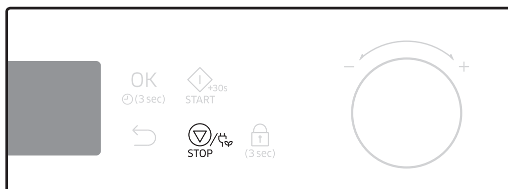


For at slukke for lyden skal du holde ⮌ inde i 3 sekunder. "OFF (FRA)" vises på displayet.



For at tænde for lyden skal du holde ⮌ inde igen i 3 sekunder. “ON (TIL)” vises på displayet.

Strømbesparelse



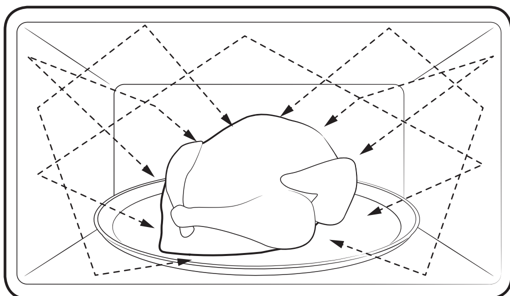
For at spare på strømforbruget skal du trykke på STOP i 1 sekunder. Denne indstilling er kun tilgængelig i standbytilstand (når den aktuelle tid vises).

BEMÆRK

- Når ovnen indstilles efter 5 minutter uden brugeraktivitet, annullerer ovnen igangværende programmer og går i standbytilstand.
- Hvis ovnen sættes på pause i mere end 25 minutter under tilberedning, går ovnen i standbytilstand.

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnen bruger en forudbygget magnetron til at generere mikrobølger, der bruges til at tilberede eller genopvarme mad uden at ændre på madens form eller farve.



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, fordeles ensartet ved hjælp af det roterende fordelingssystem. Det er derfor, maden tilberedes jævnt.
2. Maden absorberer mikrobølgerne ind til en dybde på ca. 2,5 cm, hvorefter de efterhånden spredes rundt inde i maden under tilberedningen.
3. Tilberedningstiden afhænger af følgende forhold for maden:
   - Mængde og tæthed
   - Fugtindhold
   - Oprindelig temperatur (særligt ved frostvarer)

BEMÆRK

Den tilberedte mad holder på varmen inde i kernen, efter tilberedningen er færdig. Derfor skal du overholde den angivne hensætningstid i denne brugervejledning, som sikrer jævn tilberedning helt ind til kernen.

Før du går i gang

Køkkentøj til mikrobølge

Køkkentøj, der anvendes i mikrobølgefunktionen, skal gøre det muligt for mikrobølgerne at passere gennem og gennemtrænge madvarerne. Metaller, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, reflekterer mikrobølger. Brug derfor ikke køkkentøj af metalmaterialer. Køkkentøj mærket mikrobølgesikkert er altid sikkert at anvende. Du kan finde yderligere oplysninger om passende køkkentøj i nedenstående vejledning, og anbring et glas vand eller noget mad på drejeskiven.

Krav:

- Flad bund og lige sider
- Tætsiddende låg
- Afbalanceret pande med håndtag, der vejer mindre end hovedpanden

Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Alufolie		△	Bruges til mindre portioner for at undgå overtilberedning. Der kan dannes gnister, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie.
Bruningstallerken		○	Brug ikke forvarmning i mere end 8 minutter.
Benporcelæn eller stentøj		○	Porcelæn, lertøj, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt mikrobølgesikkert, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap		○	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.
Fastfoodemballage	Kopper eller beholdere af polystyren	○	Overophedning kan få disse til at smelte.
	Papirsposer eller avis	✕	Disse kan antændes.
	Genbrugspapir eller metalkanter	✕	Disse kan forårsage gnistdannelse

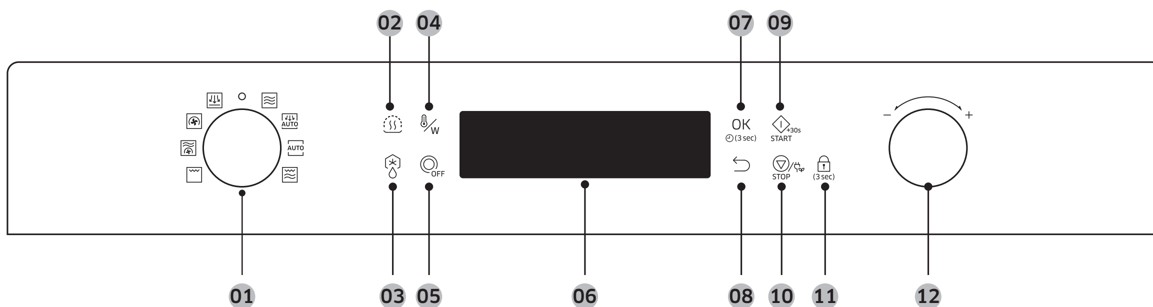
Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Glas	Ildfaste fade	○	Er mikrobølgesikker, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
	Fine glas	○	Fint glas kan gå i stykker eller revne ved hurtig opvarmning.
	Glasbeholdere	○	Kun egnet til opvarmning. Fjern låget inden tilberedning.
Metal	Tallerkner	×	Disse kan forårsage gnistdannelse eller ild.
	Frysepose med clips med metaltråd til lukning	×	
Papir	Tallerkener, kopper, servietter og køkkenrulle	○	Bruges til kortere tilberedning. Disse absorberer overskydende væske.
	Genbrugspapir	×	Forårsager gnistdannelse.
Plast	Beholdere	○	Brug kun beholdere af termoplast. Nogle plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer.
	Mikrobølgefilm	○	Bruges til at holde maden fugtig efter tilberedning.
	Fryseposer	△	Brug kun koge- eller ovnsikre poser.
Voks- eller fedttæt papir		○	Brug til at holde på fugt og forhindre stænk.

○ : Mikrobølgesikker △ : Brug med varsomhed × : Ikke mikrobølgesikker

Brug

Betjeningspanel

Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01 Tilstandsknap	Drej tilstandsknappen for at vælge en ønsket tilberedningstilstand eller -funktion.
02 Varmholdning	Bruges kun til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.
03 Lynoptøning	Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig.
04 Temperatur/ effektniveau	Bruges til at ændre temperaturen eller effektniveauet
05 Drejeskive	Tryk for at tænde og slukke for drejeskiven.
06 Display	Viser nødvendige informationer om den valgte funktion eller de valgte indstillinger.
07 OK	Tryk for at bekræfte dine indstillinger.
08 Tilbage	Tryk for at vende tilbage til standardindstilling.
09 Start	Tryk for at starte tilberedningen. Denne knap anvendes også til at tilberede med mikrobølgeenergi i 30 sekunder med det maksimale effektniveau.
10 Stop/effekt (Øko)	Tryk for at tænde ovnen Tryk under brug én gang for at stoppe funktionen, to gange for at annullere den aktuelle tilstand og tre gange for at slukke for oven for at spare energi.
11 Børnesikring	Hold inde i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere. Børnelås er kun tilgængelig i standbytilstand.
12 Værdiknap	Drej på værdiknappen for at tilpasse indstillingsværdien til dit valg. Drej til + for at øge, eller drej på - for at reducere.

BEMÆRK

- Standbytilstand: Efter 5 minutter med inaktivitet på betjeningspanelet går ovnen i standbytilstand, og det eneste, der vises, er aktuelt klokkeslæt. Efter endnu 25 minutter med inaktivitet går oven i stoptilstand.

Overblik over funktioner

<table>
<tr><th colspan="3">Funktion</th><th>Temperaturområde</th><th>Standardtemperatur</th><th>Maks. tid</th></tr>
<tr><td rowspan="12">Manuel funktion</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Varm luftstrøm</td><td>160-230 °C</td><td>200 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Varm luftstrøm minder om varmluftstilstand. Men varmeelementerne genererer større varme og fordeler en stærkere luftstrøm inde i ovnen. Dette er designet for hurtigere tilberedning, mens smagen bevares eller forbedres.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Varmluft</td><td>40-230 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Varmeelementerne genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til frossen mad eller bagning.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Varmluft-kombi</td><td>40-200 °C
100-450 W</td><td>180 °C
450 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Varmeelementerne genererer varme, og varmluftsblæseren fordeler varmen rundt i ovnen, som forstærkes af mikrobølgeenergien.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Mikrobølge</td><td>100-900 W</td><td>900 W</td><td>90 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grill</td><td>180 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Brug denne funktion til at grille mad, som f.eks. kød.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grill-kombi</td><td>180 °C
100-600 W</td><td>180 °C
600 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Varmeelementerne genererer varme, som forstærkes af mikrobølgeenergien.</td></tr>
</table>

Brug

Funktion			Temperaturområde	Standardtemperatur	Maks. tid
Autofunktion		Varm luftstrøm – auto	For at hjælpe førstegangsbrugere af tilstanden Varm luftstrøm indeholder ovnen 10 autoprogrammer.		
		Automatisk	Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 25 autotilberedningsprogrammer.		
		Lynoptøning	Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig.		
Specialfunktioner		Varmholdning	50-80 °C	60 °C	3 timer
			Bruges kun til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.		

Brug

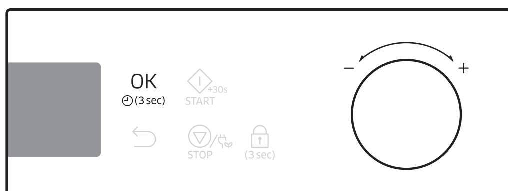
Manuel funktion

Trin 1. Vælg funktion



Drej tilstandsknappen for at vælge en manuel funktion, f.eks. Varmluft. Standardtemperaturen blinker.

Trin 2. Indstil temperatur eller effektniveau

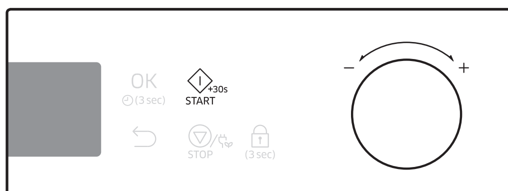


Brug værdiknappen til at justere standardtemperaturen (eller effektniveauet). Tryk på **OK** for at gå til de næste tidselementer, når du er færdig.

BEMÆRK

Effektniveauet er, hvis ikke andet er angivet, justeret i henhold til den indstillede temperatur.
Hvis effektniveauet eller temperaturen ikke angives i løbet af 5 sekunder, går ovnen videre til tilberedningstiden.

Trin 3. Indstil tilberedningstid

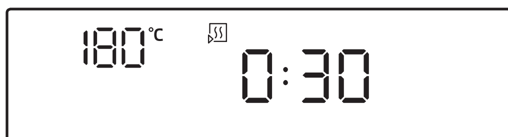


Brug værdiknappen til at indstille tilberedningstiden. Tryk på **START** (START +30s), når du er færdig.

BEMÆRK

Du kan indstille tilberedningstiden efter forvarmning.

Trin 4. Forvarm-



Ovnen forvarmer, indtil den angivne temperatur er nået. Når temperaturen er nået, bipper ovnen, og indikatoren forsvinder.

Brug

Brug

⚠ **FORSIGTIG**

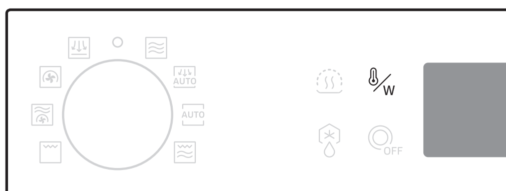
- Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.
- Mikrobølgeovnen kører måske i 5 minutter for at blive afkølet, når temperaturen i ovnrummet er høj efter tilberedning. ⚹ bliver vist.

Sådan ændres tilberedningstiden under tilberedningen



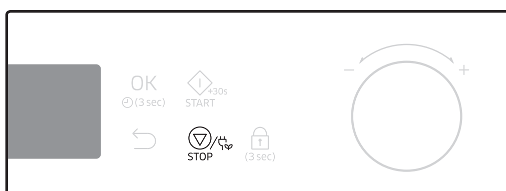
Brug værdiknappen til at justere tilberedningstiden. Dine ændringer anvendes straks, og ovnen genoptager tilberedningen med de nye indstillinger.

Sådan ændres temperaturen eller effektniveauet under tilberedningen



1. Tryk på 🌡/W. Temperaturelementet (eller effektniveauelementet) blinker.
2. Brug værdiknappen til at justere temperaturen (eller effektniveauet).
3. Tryk på **OK** eller 🌡/W for at bekræfte ændringerne.

Sådan stoppes en aktuel funktion

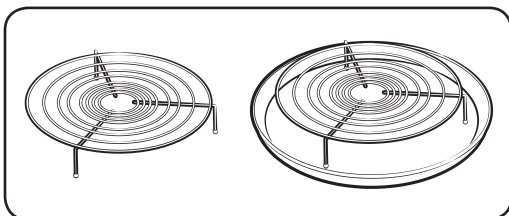


Tryk én gang på **Stop** (STOP) for at stoppe funktionen, to gange for at annullere den aktuelle tilstand og tre gange for at slukke for oven for at spare energi.

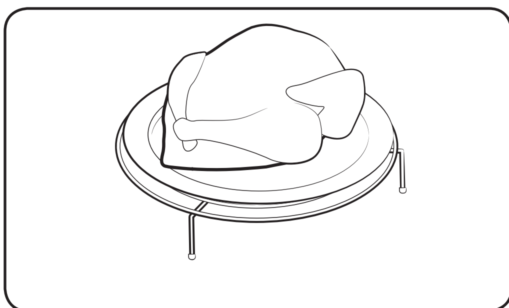
Varm luftstrøm

Varm luftstrøm minder om varmluftstilstand. Men varmeelementerne genererer større varme og fordeler en stærkere luftstrøm inde i ovnen. Dette er designet for hurtigere tilberedning, mens smagen bevares eller forbedres. Du kan anvende den nederste rist eller en kombination af den lave rist og bruningstallerkenen på drejeskiven.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Varm luftstrøm	>	Temperatur	>	Tilberedningstid	>	Forvarmning



1. Anbring den lave rist eller en kombination af den lave rist og bruningstallerkenen på drejeskiven.



2. Put maden i egnet køkkentøj, sæt det derefter på risten, og luk døren.
3. Følg trin 1-4 i Manuel funktion på side 29.
4. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

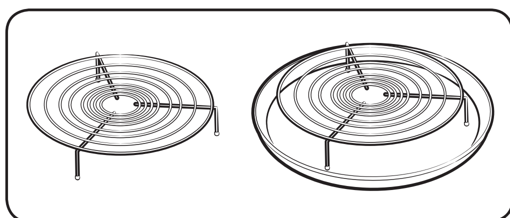
⚠ FORSIGTIG

Brug ikke denne tilstand til at bage brød eller tilberede konfekture. Den stærkere varme kan brænde toppen af madvarerne.

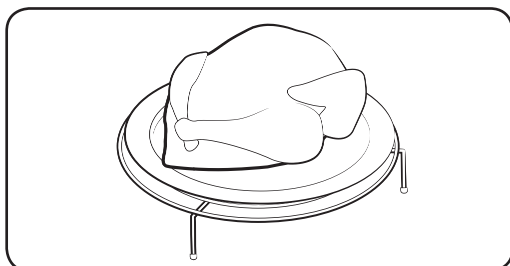
Varmluft

Varmeelementerne genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Du kan anvende den nederste rist eller en kombination af den lave rist og bruningstallerkenen på drejeskiven. Brug denne funktion til småkager, scones, boller og kage samt frugtkage, vandbakkelse og soufflé.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Varmluft	>	Temperatur	>	Tilberedningstid	>	Forvarmning



1. Anbring den lave rist eller en kombination af den lave rist og bruningstallerkenen på drejeskiven.

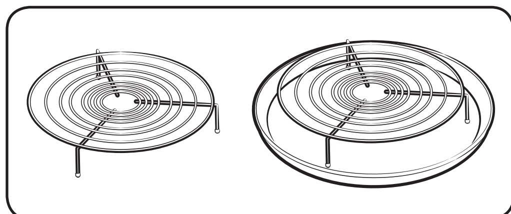


2. Put maden i egnet køkkentøj, sæt det derefter på risten, og luk døren.
3. Følg trin 1-4 i Manuel funktion på side 29.
4. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

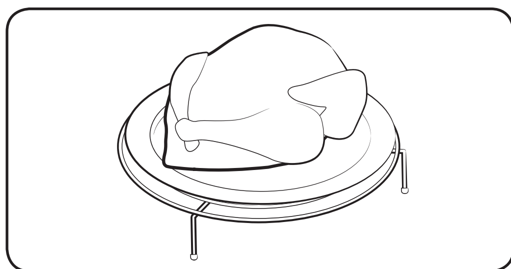
Varmluft-kombi

Denne kombinationsfunktion kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft, hvilket reducerer tilberedningstiden og giver maden en brun, sprød overflade. Brug denne funktion til alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskage og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Varmluft-kombi	>	Temperatur og effektniveau	>	Tilberedningstid	>	Forvarmning



1. Anbring den lave rist eller kombinationen af den lave rist og bruningstallerkenen på drejeskiven.



2. Put maden i egnet køkkentøj, sæt det derefter på risten, og luk døren.
3. Følg trin 1-4 i Manuel funktion på side 29.
4. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

⚠ FORSIGTIG

Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

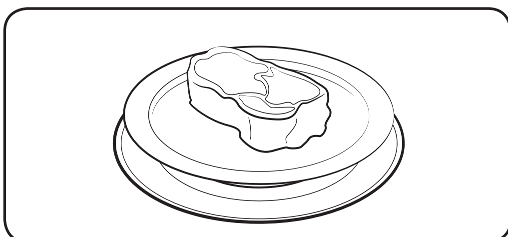
Brug

Mikrobølge

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.

- Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj.

Trin 1	>	Trin 2	>	Trin 3	>	Trin 4
Mikrobølge		Effektniveau		Tilberedningstid		-



1. Anbring madvarerne i en mikrobølgesikker beholder og derefter på midten af drejeskiven. Luk døren.
2. Følg trin 1-3 i Manuel funktion på side 29.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Enkel start

Hvis du blot skal opvarme mad i kort tid ved højeste effekt (900 W), skal du vælge Mikrobølge og derefter trykke på **START** (START +30s).

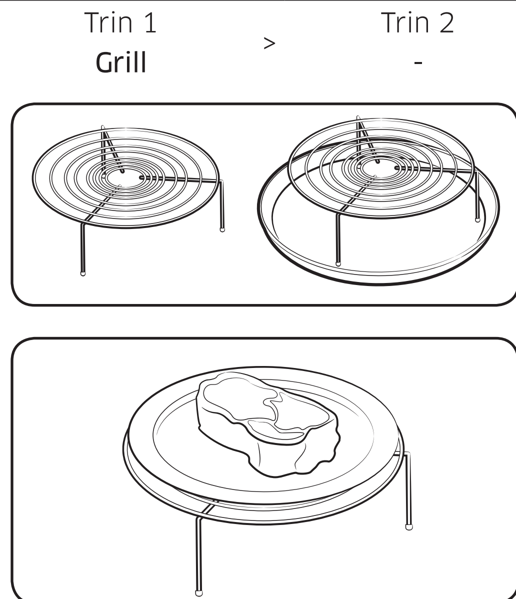
Effektniveau

Trin	Procent (%)	Udgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØJ	100	900	Brug til at opvarme væske.
HØJ LAV	83	750	Brug til at opvarme og tilberede.
MIDDELHØJ	67	600	
MIDDEL	50	450	Brug til at tilberede kød og opvarme grøntsager.
MIDDELLAV	33	300	
OPTØNING	20	180	Brug til at optø mad inden tilberedning.
LAV	11	100	Brug til at optø grøntsager.

Grill

Varmeelementerne genererer varme. Sørg for, at de er i vandret position.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Grill	>	-	>	Tilberedningstid	>	-

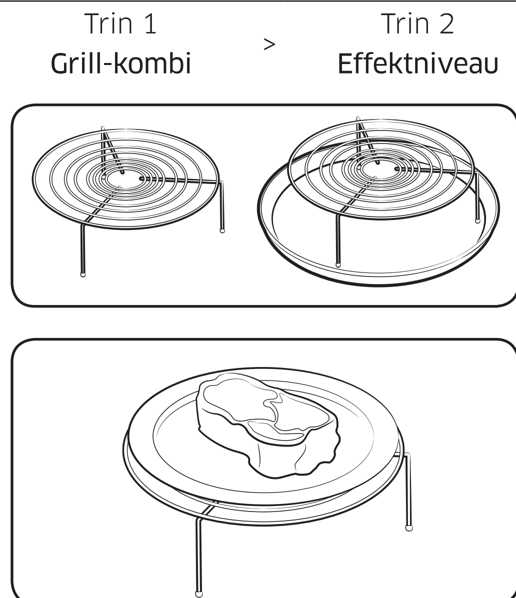


1. Anbring den høje rist eller kombinationen af den høje rist og bruningstallerkenen på drejeskiven.
2. Put maden i egnet køkkentøj, sæt det derefter på risten, og luk døren.
3. Følg trin 1 og 3 i Manuel funktion på side 29.
4. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Grill-kombi

Varmeelementerne genererer varme, som forstærkes af mikrobølgeenergien. Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj, som f.eks. glas- eller keramisk køkkentøj.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Grill-kombi	>	Effektniveau	>	Tilberedningstid	>	-



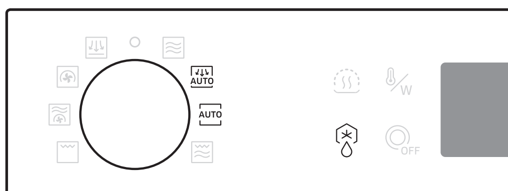
1. Anbring den høje rist eller kombinationen af den høje rist og bruningstallerkenen på drejeskiven.
2. Put maden i egnet køkkentøj, sæt det derefter på risten, og luk døren.
3. Følg trin 1-3 i Manuel funktion på side 29.
4. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Brug

Autofunktion

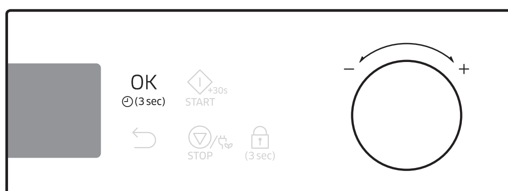
Ovnen har 3 forskellige autofunktioner, som gør det nemmere for dig: Varm luftstrøm – auto, Autotilberedning og Lynoptøning. Vælg den funktion, der passer bedst til dit behov.

Trin 1. Vælg funktion



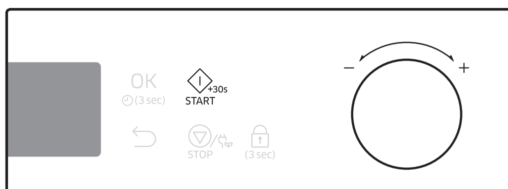
Drej tilstandsknappen for at vælge en automatisk tilstand (Varm luftstrøm og Autotilberedning), eller tryk på Lynoptøning. Standardprogrammets nummer blinker.

Trin 2. Vælg program



Brug værdiknappen til at vælge et ønsket program, og tryk derefter på **OK**. Standardvægten for programmet blinker.

Trin 3. Indstil portionsstørrelse eller vægt



Brug værdiknappen til at indstille portionsstørrelsen (eller vægten). Tryk på **START** (+30s START), når du er færdig.

⚠ **FORSIGTIG**

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

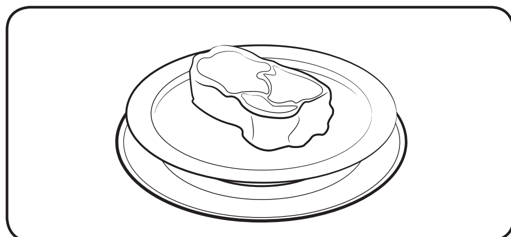
BEMÆRK

Tilberedningstiden er forudprogrammeret efter autotilberedningsfunktionen, som ikke kan ændres.

Varm luftstrøm

Varm luftstrøm minder om varmluftstilstand. Men varmeelementerne genererer større varme og fordeler en stærkere luftstrøm inde i ovnen. Dette er designet for hurtigere tilberedning, mens smagen bevares eller forbedres.
For at hjælpe førstegangsbrugere af tilstanden Varm luftstrøm indeholder ovnen 10 autoprogrammer.

Trin 1		Trin 2		Trin 3
Varm luftstrøm – auto	>	1 til 10	>	Portionsstørrelse



1. Kom maden i egnet køkkentøj, sæt det derefter på drejeskiven, og luk døren.
2. Følg trin 1-3 i Autofunktion på side 36.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

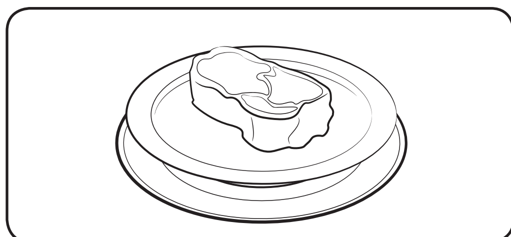
⚠ FORSIGTIG

Brug ikke denne tilstand til at bage brød eller tilberede konfekture. Den stærkere varme kan brænde toppen af madvarerne.

Autotilberedning

Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 25 autotilberedningsprogrammer. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.

Trin 1		Trin 2		Trin 3
Automatisk	>	1 til 25	>	Portionsstørrelse



1. Kom maden i egnet køkkentøj, sæt det derefter på drejeskiven, og luk døren.
2. Følg trin 1-3 i Autofunktion på side 36.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Brug

Lynoptøning

Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig. Tid og effektniveau justeres automatisk efter det valgte program.

Trin 1		Trin 2		Trin 3
Lynoptøning	>	1 til 5	>	vægt

1. Kom maden i egnet køkkentøj, sæt det derefter på drejeskiven, og luk døren.
2. Følg trin 1-3 i Autofunktion på side 36.
3. Når tilberedningen er færdig, blinker "0:00". Brug ovnhandsker, når du tager mad ud.

Specialfunktioner

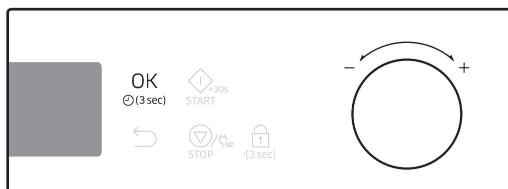
Varmholdning

Med denne funktion er det kun varmeelementet til varmluft, der er i brug, og det tænder og slukker for at holde maden varm.

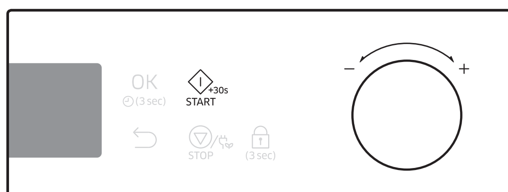
Når tilberedningen er færdig



1. Tryk på på funktionspanelet. Standardtemperaturen (60 °C) blinker.



2. Brug værdiknappen til at justere temperaturen, og tryk derefter på **OK** for at flytte til tidselementet.



3. Brug værdiknappen til at indstille tiden, og tryk derefter på **START** ( ) Ovnen starter med at varme.

⚠ FORSIGTIG

- Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.
- Brug ikke denne funktion til at genopvarme kold mad. Bruges kun til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.
- Brug ikke denne funktion i mere end 1 time. Ellers kan det påvirke kvaliteten af maden.
- For at holde maden sprød skal du undlade at tildække maden under Varmholdning.

BEMÆRK

- For at ændre temperaturen under programmet skal du trykke på og gentage trin 2 herover.

Vejledning – varmholdning

Mad	Temperatur (℃)	Hensætningstid (min.)	Vejledning
Måltider	80	30	Til at holde kød, kylling, gratin, pizza, kartofler og portionsmåltider varmt.
Drikke	80	30	Til at holde vand, mælk og kaffe varmt.
Brød/ bagværk	60	30	Til at holde brød, toast, muffins og kage varmt.
Tallerkener/ køkkentøj	70	30	Til forvarmning af tallerkener og køkkentøj. Sæt tallerkenerne på drejeskiven. Sæt ikke for mange ind. (maksimal belastning: 7 kg)

Autotilberedning

Vejledning – Varm luftstrøm – auto

Mad		Portionsstørrelse (g)	Vejledning
H1	Frossen pan-pizza	400-450	Fjern emballagen, og anbring pizzaen på en lav rist. Sæt i ovnen. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
H2	Hjemmelavet pizza	500-550	Ingredienser • Pizzadej (200-220 g) 150 g stærkt hvidt bagemel, 3 g tørgær, 0,5 spiseskefuld olivenolie, 100 ml varmt vand, 0,5 spiseskefuld sukker og salt • Topping 100 g skivede grøntsager, 100 g tomatpuré, 80-100 g revet mozzarellaost Metode Kom mel, gær, olie, salt og varmt vand i en skål, og bland sammen til en fugtig dej. Ælt med en mikser eller med hånden i cirka 5-10 minutter. Tildæk med låg, og lad hæve i 30 minutter. Rul ud på bruningstallerkenen. Fordel tomatpuréen på dejen, og tilsæt grøntsager. Drys ost jævnt på toppen. sæt dem på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

Mad		Portionsstørrelse (g)	Vejledning
H3	Hjemmelavet lasagne	1000-1100	Ingredienser 2 spiseskefulde olivenolie, 500 g hakket oksekød, 100 g tomatsovs, 100 ml oksefond, 150 g tørrede lasagneplader, 1 løg (hakket), 1 teskefuld af hver af følgende: tørrede persilleflager, oregano, basilikum, 200 g revet mozzarellaost Metode Sauce: Varm olien i en pande, og steg det hakkede oksekød med hakket løg i ca. 10 minutter, indtil det er brunet godt. Hæld tomatsaucen og bouillon over, og tilsæt også de tørrede krydderier. Bringes i kog og simrer derefter i 10 minutter. Brug tørrede, forkogte lasagnenudler. Læg lag af nudler, kødsauce og ost, og gentag derefter. Drys derefter jævnt med den resterende mozzarellaost på toppen af nudlerne, og sæt dem på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
H4	Hjemmelavet gratin	600-650 1200-1250	Ingredienser (1200-1250 g) 800 g kartofler, 100 ml mælk, 100 ml fløde, 50 g pisket æg, 1 spiseskefuld af følgende salt, peber, muskatnød, 150 g revet mozzarellaost, smør, timian * I tilfælde af 600-650 g, brug halv mængde. Metode Skræl kartoflerne, og skær dem i 3 mm tykke skiver. Gnid smørret over hele overfladen på en gratintallerken, ca. 18 x 28 cm. Fordel skiverne på et rent viskestykke, og hold dem tildækket med viskestykket, mens du klargør resten af ingredienserne. Bland resten af ingredienserne, undtagen revet os, i en stor skål, og rør godt. Læg lag af kartoffelskiver i fadet, så de overlapper lidt, og hæld blandingen over kartoflerne. Drys den revne ost over, og kom retten i ovnen. Sæt dem på den lave rist. Servér retten med et par friske timianblade. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

Smart tilberedning

Mad		Portionsstørrelse (g)	Vejledning
H5	Frosne pommes frites	300-350 400-450	Fordel de frosne ovn-pommes frites jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
H6	Frosne kyllingevinger	400-450 500-550	Anbring de frosne kyllingevinger (forkogte og krydrede) på en bruningstallerken. Anbring pladen på den høje rist. Sæt dem i ovnen. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
H7	Stegte kyllingestykker	500-600 900-1000	Afvej kyllingestykker, og pensl med olie og krydderier. Anbring dem jævnt på den høje rist. Når bippet lyder, så vend kyllingen, og tryk på START for at fortsætte. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
H8	Kyllingesteg	1200-1300	Pensl kyllingen overalt med olie og krydderier. Læg først brystsiden nedad, midt på den lave rist. Når bippet lyder, så vend kyllingen med en tang, og tryk på START for at fortsætte. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
H9	Oksesteakpie	500-600	Ingredienser 200 g oksekød i terninger, 1 spiseskefuld olivenolie, 1/2 løg (skivet), 80 g champignoner (i skiver), 1 spiseskefuld af følgende: persille og timian, hakket, 1 spiseskefuld Worcestershire-sauce, salt og pepper, 2 spiseskefulde mel, 100 ml varmt oksefond, 120 g færdiglavet kagedej, 1 æggeblomme (pisket) Metode Drys oksekødet med det fjerde krydderi, salt og peber. Steg dem i en stegepande med olie, og omrør ofte, indtil det er brunt. Tilsæt løg, champignoner, persille, timian, Worcestershire-sauce og oksefond, og steg. Efter stegning, reducer ved at lade simre i en time. Kom fyldet i et ovnfad, tildæk med butterdejspladen, og tryk kanterne sammen for at forsegle. Dekorér med dejudsmykning med kniv og gaffel. Skær gennem toppen, og pensl med pisket æggeblomme. Sæt dem på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

Mad		Portionsstørrelse (g)	Vejledning
H10	Hjemmelavet miniquiche	400-500	Ingredienser • Dej 200 g hvedemel, 80 g smør, 1 æg • Blanding 30 g bacon i terninger, 60 g fløde, 60 g creme fraiche, 2 æg, 40 g revet ost, salt og peber Metode For at lave dejen skal du komme melet, smørret og æggene i en skål og ælte det til en blød dej og derefter lade det hvile i køleskabet i 30 minutter. Rul dejen ud, og kom i smurte metalforme (som muffinforme til 6 miniquiches). Bland fløde, baconterninger, creme fraiche, æg, ost, salt, peber, og kom blandingen i formene. Sæt dem på den lave rist. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.

Vejledning – Autotilberedning

Mad		Portionsstørrelse (g)	Vejledning
A1	Frossen lasagne	400-450	Anbring den frosne lasagne i et ovnfast fad i en passende størrelse. Sæt fadet på den lave rist. Lad stå i 3-4 minutter efter tilberedningen.
A2	Frossen tynd pizza	300-350 400-450	Anbring frossen pizza på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter efter tilberedningen.
A3	Portionsmåltid (3 dele)	300-350 400-450	Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af 3 dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A4	Færdigret (1 del)	300-350 400-450	Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

Smart tilberedning

Mad		Portionsstørrelse (g)	Vejledning
A5	Stegt fisk	300-400 500-600	Pensl skindet på hele fisk (ørred eller guldbrasen) med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden, hoved mod hale, på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A6	Roastbeef	800-1000 1200-1400	Pensl oksekød med olie, og krydr med peber og salt. Anbring det på den lave rist, først med den fede side nedad. Efter tilberedningen: Pak ind i alufolie, og lad det trække i 10-15 minutter.
A7	Steg	800-1000 1200-1400	Pensl svinekødet med olie, og krydr med peber og salt. Anbring det på den lave rist, først med den fede side nedad. Efter tilberedningen: Pak ind i alufolie, og lad det trække i 10-15 minutter.
A8	Grillet kyllingebryst	300-400 500-600	Skyl kyllingebryst, marinér dem, og anbring dem på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A9	Grillede laksefileter	300-400 500-600	Pensl laksefileter med olie og krydderier. Anbring laksesteaks jævnt på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A10	Grillede fiskefileter	500-600	Pensl fiskefileter med olie og krydderier. Anbring fiskefileterne jævnt på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A11	Frosne boller/ rundstykker	400-500	Anbring frosne rundstykker på den lave rist. Lad dem stå i 1-2 minutter efter tilberedningen.
A12	Brownies	700-750	Kom forblanding, æg, vand, solsikkeolie i en skål, og bland godt. Kom blandingen i en glasbakke på den lave rist. Lad stå i 10 minutter efter tilberedningen. Efter eget valg kan du komme nogle nødder i dine brownies.

Mad		Portionsstørrelse (g)	Vejledning
A13	Stegte grøntsager	200-250 300-350	Skær friske grøntsager i skiver (f.eks. stykker af peber, løg, courgetteskiver og champignoner), og pensl med olie, krydderi. Anbring dem på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A14	Frosne kartoffelkroketter	300-350 400-450	Fordel de frosne kartoffelkroketter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A15	Hjemmelavede pommes frites	300-350 400-450	Skræl kartoflerne, og skær dem i strimler med en tykkelse på 10 x 10 mm. Læg i blød i koldt vand (i 30 minutter). Tør dem med et viskestykke, afvej dem, pensl med 5 g olie, og tilsæt krydderi. Fordel de hjemmelavede pommes frites jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A16	Kartoffelbåde	300-350 400-450	Vask kartofler med almindelig størrelse, og skær dem i både. Pensl med olivenolie og krydderier. Anbring dem med den skårne side nedad på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A17	Frosne løgringe	200-250 300-350	Fordel de frosne løgringe jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A18	Frosne rejer	300-350 400-450	Fordel de frosne rejer jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A19	Frosne stegte blæksprutter	200-250 300-350	Fordel de frosne stegte blæksprutter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

Smart tilberedning

Mad		Portionsstørrelse (g)	Vejledning
A20	Frosne kyllingestykker	300-350 400-450	Fordel de frosne kyllingestykker jævnt på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
A21	Pizzadej	300-500	Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie.
A22	Kagedej	500-800	Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie.
A23	Brøddej	600-900	Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie.
A24	Yoghurt – lille kop	500	Fordel ligeligt 150 g naturlig yoghurt i 5 kopper eller små glasbeholdere (30 g i hver). Kom 100 ml mælk i hver kop. Brug langtidsholdbart mælk (stuetemperatur, 3,5 % fedt). Tildæk hver enkelt med mikrobølgefilm, og anbring i en cirkel på drejeskiven. Sæt dem, når de er færdige, i køleskabet i 6 timer. Vi anbefaler, at du første gang bruger tørret yoghurtbakteriestof.
A25	Yoghurt – stor glasskål	500	Bland 150 g naturligt yoghurt med 500 ml langtidsholdbart mælk (stuetemperatur, 3,5 % fedt). Kom det jævnt i en stor glasskål. Tildæk med mikrobølgefilm, og anbring på drejeskiven. Sæt dem, når de er færdige, i køleskabet i 6 timer. Vi anbefaler, at du første gang bruger tørret yoghurtbakteriestof.

BEMÆRK

Drejeskiven drejer ikke ved fermentering af yoghurt.

Vejledning – Lynoptøning

Mad		Portionsstørrelse (g)	Vejledning
d1	Kød	200-1500	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Lad stå i 20-60 minutter.
d2	Fjerkræ	200-1500	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele. Lad stå i 20-60 minutter.
d3	Fisk	200-1500	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter. Lad stå i 20-50 minutter.
d4	Brød/kage	100-1000	Anbring brød vandret på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kage på en tallerken, og vend det eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stopper, når du åbner døren.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglasur. Lad stå i 10-30 minutter.
d5	Frugt	100-600	Fordel frugter jævnt på et fladt glasfad. Dette program er velegnet til alle typer frugt. Lad stå i 5-20 minutter.

Smart tilberedning

Manuel tilberedning

Vejledning til tilberedning i mikrobølgeovn

- Brug ikke metalbeholdere til mikrobølgefunktionen. Sæt altid madbeholdere på drejeskiven.
- Det anbefales at tildække maden for at opnå de bedste resultater.
- Når tilberedningen er færdig, skal du lade maden hvile i egen damp.

Frosne grøntsager

- Brug en glaspyrexbeholder med låg.
- Rør rundt i grøntsagerne to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen.
- Krydr til sidst.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Spinat	150	600	5-7	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.			
Ærter	300	600	7-9	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Grønne bønner	300	600	7½-9½	2-3
	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.			
Blandede grøntsager (gulerødder, ærter, majs)	300	600	7-9	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Blandede grøntsager (kinesisk inspireret)	300	600	7½-9½	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			

Friske grøntsager

- Brug en glaspyrexbeholder med låg.
- Tilsæt 30-45 ml koldt vand for hver 250 g.
- Rør rundt én gang under tilberedningen og én gang efter tilberedningen.
- Krydr til sidst.
- For at opnå en hurtigere tilberedning anbefales det at skære grøntsagerne i mindre, lige store stykker.
- Tilbered alle friske grøntsager med fuld mikrobølgeeffekt (900 W).

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten		
Rosenkål	250	5-6	3
	Tilsæt 60-75 ml (4-5 spiseskefulde) vand.		
Gulerødder	250	4-5	3
	Skær gulerødder i lige store stykker.		
Blomkål	250 500	4-5 7-8	3
	Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.		
Courgetter	250	3-4	3
	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Tilberedes til kun lige mør.		
Auberginer	250	3-4	3
	Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.		
Porrer	250	3-4	3
	Skær porrer i tykke skiver.		
Champignoner	125 250	1-2 2-3	3
	Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.		

Smart tilberedning

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Løg	250	4-5	3
	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.		
Peber	250	4-5	3
	Skær peber i små stykker.		
Kartofler	250 500	4-5 7-8	3
	Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.		
Majroer	250	5-6	3
	Skær majroer i små tern.		

Ris og pasta

Rør rundt af og til under og efter tilberedningen.

Tilbered utildækket, og luk låget, når maden skal hvile. Hæld derefter al vandet fra.

- Ris: Brug en stor glaspyrexbeholder med låg, og tag højde for, at risene kommer til at fylde dobbelt så meget.
- Pasta: Brug en stor glaspyrexbeholder.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)	Vejledning
Hvide ris (parboiled)	250	900	16-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		18-20		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250	900	22-23	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		24-25		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250	900	17-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + korn)	250	900	19-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250	900	11-13	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Genopvarmning

- Undlad at opvarme store stykker mad, som f.eks. en steg, som har en tendens til at blive overtilberedt.
- Det er bedre at genopvarme madvarer ved lavere effektniveauer.
- Rør godt rundt, eller vend rundt under og efter tilberedningen.
- Vær forsigtig med væsker eller babymad. Rør godt rundt inden, under og efter tilberedningen med en plastikske eller glaspind for at undgå opkogning og skoldning. Opbevar dem inde i ovnen under hensætningstiden. Tillad en længere opvarmningstid end andre typer mad.
- Anbefalet hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter. Brug nedenstående tabel som reference.

Væsker

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Drikke (kaffe, te, vand)	250 ml (1 krus) 500 ml (2 krus)	900	1½-2 3-3½	1-2
	Hældes i krus og opvarmes utildækket: 1 kop i midten, 2 kopper ved siden af hinanden. Opbevares i mikrobølgeovn under hensætning og omrøres godt.			
Suppe (kølet)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Hæld op i en suppetallerken eller -skål. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.			
Gryderet (afkølet)	450 g	600	5½-6½	2-3
	Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.			
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600	4½-5½	3
	Kom pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering.			
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350 g	600	5½-6½	3
	Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.			

Smart tilberedning

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Portionsmåltid (afkølet)	450 g	600	6-7	3
	Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.			

Babymad og mælk

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (sek.)	Hensætningstid (min.)
Babymad (grøntsager + kød)	190 g	600	30	2-3
	Kom i en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600	20	2-3
	Kom i en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			
Babymælk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.			

Optøning

Put den frosne mad i en mikrobølgesikker beholder uden låg. Vend rundt under optøning, hæld væske fra, og fjern indmad efter optøning. For at opnå en hurtigere optøning skal du skære maden i små stykker og vikle dem ind i aluminiumsfolie inden optøning. Når ydersiden af den frosne mad begynder at tø, skal du stoppe optøningen og lade maden stå som anvist i nedenstående tabel.
Undlad at ændre standardeffektniveauet (180 W) for optøning.

Mad		Portionsstørrelse (g)	Optøningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Kød	Kødruller	250 500	4-6 9-11	15-30
	Svine/nakkekoteletter	250	7-8	
	Placer kødet på den keramiske plade. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!			
Fjerkræ	Kyllingestykker	500 (2 stk.)	12-14	15-60
	Hel kylling	1200	28-32	
	Læg først kyllingestykker med skindsiden nedad, hel kylling med brystsiden nedad, på en tallerken. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!			
Fisk	Fiskefileter	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
	Placer den frosne fisk midt på tallerkenen. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!			
Frugt	Bær	300	6-7	5-10
	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter).			
Brød	Boller/rundstykker (hver på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	4-4½	
	Rugbrød	500	7-9	
	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir på keramikpladen. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!			

Smart tilberedning

Grillvejledning

Grillelementerne er placeret i ovnrummets loft. Disse elementer er kun i brug, når døren er lukket, og drejeskiven roterer.
Når du griller mad, skal du lægge maden på den høje rist, medmindre andet er angivet.
Forvarm grillen i 2-3 minutter med grillfunktionen, og grill maden på den høje rist, medmindre andet er angivet. Når grilningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.

Kogekar

Grill: Brug ildfaste beholdere, som gerne må indeholde metaldele. Undlad at bruge plastikkøkkentøj af enhver art.

Mikrobølge + Grill: Undlad at bruge køkkentøj, der er fremstillet af metal eller plastik.

Madtype

Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwich og alle former for toast med fyld.

Grilning

Mad	Portionsstørrelse	Tilstand	Tilberedningstid (første side) (min.)	Tilberedningstid (anden side) (min.)
Toastskiver	4 stk. (hver 25 g)	Kun grill	3½-4½	2-2½
	Læg toastskiverne side om side på den høje rist.			
Grillede tomater	2 stk. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Skær tomaterne i halve. Læg noget ost ovenpå. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt den på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.			
Toast med tomat + ost	4 stk. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Rist først brødskiverne. Sæt toasten med fyldet på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter			
Toast Hawaii	4 stk. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Rist først brødskiverne. Sæt toasten med fyldet på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.			
Bagte kartofler	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Skær kartoflerne i halve. Pensl kartofler med olie og persille. Placer dem på den høje rist med den skårne side mod grillen.			

Mad	Portionsstørrelse	Tilstand	Tilberedningstid (første side) (min.)	Tilberedningstid (anden side) (min.)
Bagte æbler	2 æbler	300 W + Grill	6-7	-
	Tag kernehuset ud af æblerne, og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogen mandelskiver ovenpå. Læg æblerne på en flad ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på den lave rist.			
Kyllingesteg	1200-1300 g	450 W + Grill 450 W + Grill	19-23	20-24
	Pensl kyllingen med olie og krydderier. Placer først kyllingen med brystsiden nedad og derefter opad på den lave rist. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.			
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter efter grilning.			
Steaks (mellem)	400 g (2 stk.)	Kun grill	8-12	6-10
	Smør dine steaks med olie. Placer dem i en kreds på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter efter grilning.			
Stegt fisk	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Pensl fiskens skind med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg to fisk ved siden af hinanden (hoved mod hale) på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter efter grilning.			

Bruningstallerken

Vi anbefaler, du forvarmer bruningstallerkenen, når den står på drejeskiven, i 3-4 minutter.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Forvarm-		Tilberedning	
		Tilstand	Tid (min.)	Tilstand	Tid (min.)
Bacon	80 (4-6 skiver)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Forvarm bruningstallerkenen. Læg skiverne ved siden af hinanden på bruningstallerkenen Anbring pladen på den høje rist.				

Smart tilberedning

Smart tilberedning

Mad	Portionsstørrelse (g)	Forvarm-		Tilberedning	
		Tilstand	Tid (min.)	Tilstand	Tid (min.)
Grillede tomater	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Forvarm bruningstallerkenen. Skær tomaterne i halve. Læg noget ost ovenpå. Arranger i en cirkel på tallerkenen, og anbring på den høje rist.				
Kartoffelbåde	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Skyl og rengør kartoflerne. Skær i både eller terninger. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel terningerne jævnt på pladen. Anbring pladen på den høje rist. Vend efter 5-7 minutter.				
Kyllingestykker	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Forvarm bruningstallerkenen. Smør tallerkenen med 1 spiseskefuld olie. Læg kyllingestykkerne på bruningstallerkenen. Anbring tallerken på den høje rist. Vend efter 4-5 min.				

Vejledning – Varm luftstrøm

Tilberedning med varm luftstrøm er en kraftig kombination af den indre grillvarmer og varmluftsringvarmeren med blæser i siden. De varme luftstrømme blæser fra øverst i ovnrummet gennem huller i ovnen. Varmeelementet øverst og i siden og blæseren i sidevæggen holder cirkulationen af varm luft ligelig fordelt.
Brug denne funktion til småkager, scones, boller og kage samt frugtkage, vandbakkelse og soufflé.
Alt almindeligt ovnfast køkkentøj, bageforme og bagepapir – alt du almindeligvis vil anvende i en traditionel varmluftsovn – kan anvendes.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilstand (°C)	Tilberedningstid (min.)
Frosne minitærter/ pizzasnacks	250	200	9-12
	Kom pizzasnacks på bruningstallerkenen. Sæt pladen på den lave rist.		
Frosne ovnkartofler	300	200	13-16
	Fordel frosne ovnchips på bruningstallerkenen. Sæt pladen på den lave rist.		
Frosne kyllingestykker	300	200	6-9
	Læg de frosne kyllingestykker på bruningstallerkenen. Anbring tallerken på den høje rist.		
Frossen pizza	300	200	13-15
	Anbring frossen pizza på den lave rist.		
Hjemmelavet lasagne/ pastagratin	500	180	25-30
	Kom pasta i ovnsikker skål. Sæt fadet på den lave rist.		
Stegte grøntsager	300	200	6-10
	Skyl og klargør grøntsager i skiver (f.eks. courgette, auberginer, peber, græskar). Pensl med olivenolie, og tilsæt krydderier. Kom på bruningstallerken på lav rist.		

Smart tilberedning

Vejledning – Varmluft

Varmluft
I varmluftsfunktionen er både varmeelementet og sidevægsblæseren i brug, så varmen kan cirkulere rundt i ovnrummet. Brug denne funktion til småkager, scones, boller og kage samt frugtkage, vandbakkelse og soufflé. Alt almindeligt ovnfast køkkentøj, bageforme og bagepapir – alt du almindeligvis vil anvende i en traditionel varmluftsovn – kan anvendes.

Mikrobølge + Varmluft
Denne kombinationsfunktion kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft, hvilket reducerer tilberedningstiden og giver maden en brun, sprød overflade. Ovnen har 5 forskellige varmluftsfunktioner, som gør det nemmere for dig. Brug denne funktion til alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskage og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød. Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

Forvarm grillen med Hurtig forvarmning, og vent, til programmet er udført. Indstil effektniveauet og tilberedningstid som angivet herunder. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilstand	Tilberedningstid (min.)
Frosses pizza (allerede bagt)	300-400	Kun 200 °C	15-17
	Anbring pizzaen på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter bagningen		
Frossen lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Anbring i et passende ildfast fad, eller bevar i den originale emballage (sørg for, at denne er velegnet til mikrobølger og ovnvarme). Anbring den frosne lasagne på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.		
Roastbeef/lam (mellem)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (første side) 15-17 (anden side)
	Pensl steg/lam med olie, og krydr med peber, salt og paprika. Anbring det på den lave rist, først med den fede side nedad. Efter tilberedningen: Pak den ind i alufolie, og lad den trække i 10-15 minutter.		

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilstand	Tilberedningstid (min.)
Frosne boller/ rundstykker	350 (6 stk.)	100 W + 160 °C	6-8
	Anbring brødet i en kreds på den lave rist. Lad stå i 2-3 minutter.		
Marmorkage	700	Kun 180 °C	70-80
	Anbring den friske dej i en lille, rektangulær sort metalbageform (længde 25 cm). Sæt skålen på den lave rist. Lad stå i 5-10 minutter efter bagning.		
Små kager	hvert 30.	Kun 165 °C	25-35
	Lav op til 12-15 små kager/muffins i papbægre på bruningstallerken. Sæt pladen på den lave rist. Lad stå i 5 minutter efter bagning.		
Croissanter/ rundstykker (frisk dej)	200-250	Kun 200 °C	13-18
	Læg de afkølede croissanter eller rundstykker på bagepapir på den lave rist.		
Frossen kage	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Sæt den frosne kage direkte på den lave rist. Efter optøning og opvarmning: Lad stå i 15-20 minutter.		
Hjemmelavet kartoffelgratin	500	450 W 180 °C	5-7 (første side) 12-16 (anden side)
	Kom gratin i ovnsikker skål. Anbring på lav rist.		
Hjemmelavet quiche (mellemstørrelse)	500-600	170 °C	40-42
	Forvarm ovn til 170 °C ved brug af varmluftstilstand. Klargør quiche ved hjælp af metalpande i mellemstørrelse, og sæt på lav rist. Se en opskrift i Vejledning til Varm luftstrøm – auto		
Hjemmelavet quiche (stor størrelse)	900-1000	180 W + varmluft 170 °C	38-40
	Forvarm ovn til 170 °C ved brug af varmluftstilstand uden bruningstallerken. Klargør quiche ved hjælp af bruningstallerken, og sæt på lav rist. Se en opskrift i Vejledning til Varm luftstrøm – auto		

Smart tilberedning

Vejledning – Damptilberedning

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilstand	Tilberedningstid (min.)
Artiskokker	300 (1-2 stk.)	900 W	5-6
	Skyl og rengør artiskokker. Kom i skål. Tilsæt en spiseskefuld citronsaft. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.		
Friske grøntsager	300	900 W	4-5
	Afvej grøntsagerne (f.eks. broccolibuketter, blomkålsbuketter, gulerødder, peber) efter afvaskning, rengøring og udskæring i ensartede stykker. Sæt kurv i skål. Fordel grøntsager i skål. Tilsæt 2 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.		
Frosne grøntsager	300	600 W	7-8
	Kom de frosne grøntsager i kurven i skålen. Tilsæt 1 spiseskefuld vand. Tildæk med et låg. Rør godt rundt efter tilberedning og hensætning. Lad stå i 2-3 minutter.		
Friske fiskefileter	300	1. trin: 900 W 2. trin: 450 W	1-2 5-6
	Skyl og klargør fiskefileter, som f.eks. gråsej, overfladefisk eller laks. Stænk med citronsaft. Sæt kurv i skål. Læg fileterne ved siden af hinanden. Tilsæt 100 ml koldt vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.		
Kyllingebryst	300	1. trin: 900 W 2. trin: 600 W	1-2 7-8
	Skyl og kyllingebryst. Rids overfladen 2-3 gange med en kniv. Sæt kurv i skål. Læg kyllingebrysterne ved siden af hinanden. Tilsæt 100 ml koldt vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 1-2 minutter.		
Ris	250	900 W	15-18
	Kom forkogte ris i skålen. Tilsæt 500 ml koldt vand. Tildæk med et låg. Lad hvide ris stå 5 minutter efter tilberedning, brune ris 10 minutter. Lad stå i 5-10 minutter.		

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilstand	Tilberedningstid (min.)
Kartoffelskræller	500	900 W	7-8
	Afvej og rengør kartoflerne, og kom dem i en skål. Tilsæt 3 spiseskefulde vand. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.		
Gryderet (afkølet)	400	600 W	5-6
	Kom gryderetten i skålen. Tildæk med et låg. Rør godt rundt før hensætning. Lad stå i 1-2 minutter.		
Frosne gærboller med syltetøjsfyld	150	600 W	1-2
	Fugt de fyldte bollers overside med koldt vand. Anbring 1-2 frosne boller ved siden af hinanden i kurven. Sæt kurven i skål. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.		
Frugtkompot	250	900 W	3-4
	Vej de friske frugter (e.g. æbler, pærer, blommer, abrikoser, mangoer og ananas) efter de er skrællet, vasket og delt i ensartede små stykker eller terninger. Kom i skål. Tilsæt 1-2 spiseskefulde vand og 1-2 spiseskefulde sukker. Tildæk med et låg. Lad stå i 2-3 minutter.		

Hurtig og nem

Smeltning af smør
Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg. Opvarmes i 30-40 sekunder ved 900 W, indtil smørret er smeltet.

Smeltning af chokolade
Kom 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet. Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Smeltning af krystalliseret honning
Kom 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

Smeltning af husblas
Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål. Opvarm i 1 minut ved 300 W. Rør rundt, når husblassen er smeltet.

Tilberedning af glasur (til kager og gateaux)
Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½-4½ minut ved 900 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

Tilberedning af syltetøj
Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilbered udækket i 10-12 minutter ved 900 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

Tilberedning af budding
Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg. Tilbered udækket i 6½ -7½ minut ved 900 W. Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

Bruning af mandelsplitter
Fordel 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken. Rør rundt flere gange under bruningen i 3½-4½ minut ved 600 W. Lad dem stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Fejlfinding

Der kan opstå et problem under brug af ovnen. I så fald skal du først kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis dette ikke løser problemet, eller hvis der fortsat vises en informationskode på displayet, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene.

Problem	Årsag	Handling
Generelt		
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	Der kan sidde noget fast mellem knapperne.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	For berøringsfølsomme modeller: Der er fugt på ydersiden.	Tør fugten på ydersiden af.
	Børnelåsen er aktiveret.	Deaktiver børnelåsen.
Tiden vises ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Er indstillet til økofunktionen (energibesparende).	Slå økofunktionen fra.
Ovnen fungerer ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
	Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Døren er blevet åbnet for at vende maden om.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på Start-knappen igen for at fortsætte.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	Ovnen har tilberedt mad i længere tid.	Lad ovnen køle af efter langvarig tilberedning.
	Blæseren fungerer ikke.	Lyt efter lyden fra blæseren.
	Forsøger at bruge ovnen uden mad.	Sæt mad ind i ovnen.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der bruges flere strømstik i samme stikkontakt.	Vælg en stikkontakt, som kun bruges til ovnen.
Der er ikke strøm til ovnen.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
Der er en smældende lyd under brug, og ovnen virker ikke.	Hvis du bruger mad, som er forseglet, eller som er i en beholder med låg, kan dette forårsage smældende lyde.	Undlad at bruge tillukkede beholdere, da de kan revne under tilberedningen, fordi indholdet udvides.
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der er genstande oven på ovnen.	Fjern alle genstande, der ligger oven på ovnen.
Døren kan ikke åbnes ordentligt.	Der sidder madrester mellem døren og indersiden af ovnen.	Rengør ovnen, og åbn derefter døren.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med 120 ml vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Opvarmningen er svag eller langsom.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med 120 ml vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Opvarmningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med 120 ml vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Optøningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med 120 ml vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	Døren har stået åben i lang tid.	Det indvendige lys slukker muligvis automatisk ved brug af økofunktionen. Luk og åbn døren igen, eller tryk på knappen "Annuller".
	Det indvendige lys er dækket til med madrester.	Rengør ovnen indvendigt, og kontroller igen.
Der lyder en biplyd under tilberedningen.	Hvis autotilberedningsfunktionen bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på Start-knappen for at starte igen.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.
Der opstår gnister under tilberedningen.	Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.	Undlad at bruge metalbeholdere.
Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.	Døren er ikke lukket ordentligt.	Luk døren, og kontroller igen.
Der kommer elektricitet fra ovnen.	Strømmen eller stikkontakten er ikke jordet korrekt.	Sørg for, at strømmen og stikkontakten er jordet korrekt.
Der drypper vand.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der siver damp ud fra døren.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.

Problem	Årsag	Handling
Der ligger vand tilbage i ovnen.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken varierer afhængigt af ændringer i udgangseffekten alt efter funktionen.	At udgangseffekten ændres under tilberedningen er ikke en fejl. Det er ikke en fejl ved ovnen.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 5 minutter, efter tilberedningen er færdig.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
Ovnen starter, hvis du trykker på knappen +30sec (+30 sek.).	Dette sker, når ovnen ikke er i brug.	Mikrobølgeovnen er udviklet til at starte, når der trykkes ned på knappen +30sec (30+ sek.), hvis den ikke er i brug.
Drejeskive		
Drejeskiven falder ud af sin plads, når den drejer rundt, eller den stopper med at dreje rundt.	Der er ingen rotationsring, eller rotationsringen sidder ikke korrekt.	Sæt rotationsringen og drejeskiven på plads, og prøv derefter igen.
Drejeskiven trækker efter, når den drejer rundt.	Rotationsringen sidder ikke korrekt, der er for meget mad, eller beholderen er for stor og rører ved indersiden af mikrobølgeovnen.	Tilpas mængden af mad, og brug ikke for store beholdere.
Drejeskiven rasler, når den drejer rundt, og den larmer.	Madrester sidder fast på ovnbunden.	Fjern eventuelle madrester, der sidder fast på ovnbunden.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Grill		
Der kommer røg ud under brug.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
	Maden er for tæt på grillen.	Sæt maden i en passende afstand herfra under tilberedningen.
	Maden er ikke klargjort og/ eller arrangeret korrekt.	Sørg for at klargøre og arrangere maden korrekt.
Ovn		
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
Der kommer røg ud under forvarmningen.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Der bruges plastikkøkkentøj eller køkkentøj, der ikke er varmeresistent.	Brug køkkentøj af glas, som kan tåle høje temperaturer.
Der kommer en dårlig lugt inde fra ovnen.	Der sidder smeltede madrester eller smeltet plastik fast indvendigt.	Brug dampfunktionen, og tør derefter af med en tør klud. Du kan lægge en citronskive ind og lade ovnen køre for at fjerne lugten hurtigere.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	Ovndøren åbnes for ofte under tilberedningen.	Undgå at åbne døren mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, sænkes den indvendige temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
	Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt.	Indstil ovnfunktionerne korrekt, og prøv igen.
	Grillen eller andet tilbehør er ikke sat korrekt ind.	Sæt tilbehøret korrekt ind.
	Der bruges det forkerte køkkentøj, eller køkkentøjets størrelse er forkert.	Nulstil ovnfunktionerne, eller brug egnet køkkentøj med flad bund.

Fejlfinding

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, får du muligvis vist en informationskode i displayet. Kontrollér nedenstående tabel, og afprøv løsningsforslagene.

Kode	Beskrivelse	Handling
C-20	Temperatursensoren er åben.	Træk ovnens stik ud, og kontakt et lokalt Samsung-servicecenter.
	Temperatursensoren er kortsluttet.	
C-A1	Denne kode vises, når ovnen ikke kan registrere dampenheden for at åbne eller lukke i 1 minut.	
C-F0	Hvis der ikke er nogen kommunikation mellem primær og sekundær MICOM.	
C-21	Koden vises, når ovntemperaturen er for høj. Hvis temperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur under brug af den enkelte funktion. (Der registreres ild).	Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og start mikrobølgeovnen igen.
C-F2	Berøringstasten fungerer ikke.	Tryk på **Stop** (STOP) for at prøve igen.
C-d0		Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og rengør knappen. (Støv, vand) Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug	Maksimum effekt	2250 W
	Mikrobølge	1450 W
	Grill	2250 W
	Varmluft	2250 W
	Varm luftstrøm	2250 W
Udgangseffekt		100 W / 900 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Afkølingsmetode		Blæsermotor
Dimensioner (B x H x D)	Hovedenhed (inklusive håndtag)	528 x 404 x 473 mm
	Ovnrum	400 x 219 x 396,5 mm
Volumen		35 liter
Vægt	Netto	Cirka 28,5 kg

SAMSUNG

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04321M-00

Microwave oven

User manual

MC35J8085**



Contents

Using this user manual	**3**
The following symbols are used in this User Manual:	3
Safety instructions	**4**
Important safety instructions	4
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	12
Installation	**13**
What's included	13
Installation site	18
Turntable	18
Maintenance	**19**
Cleaning	19
Replacement (repair)	20
Care against an extended period of disuse	20
Before you start	**21**
Clock	21
Sound On/Off	22
Power saving	22
About microwave energy	23
Cookware for microwave	24
Operations	**26**
Control panel	26
Manual mode	29
Auto mode	36
Special functions	38
Cooking Smart	**40**
Auto cooking	40
Manual cooking	48
Quick & Easy	62
Troubleshooting	**63**
Checkpoints	63
Information codes	70
Technical specifications	**71**

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MC35J8085LT_EE_DE68-04321M-00_EN.indd 3 3/13/2015 10:55:26 AM

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Safety instructions

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Safety instructions

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ **CAUTION**

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Safety instructions

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)

2) door hinges (broken or loose)

3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

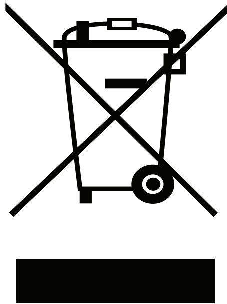
Safety instructions

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

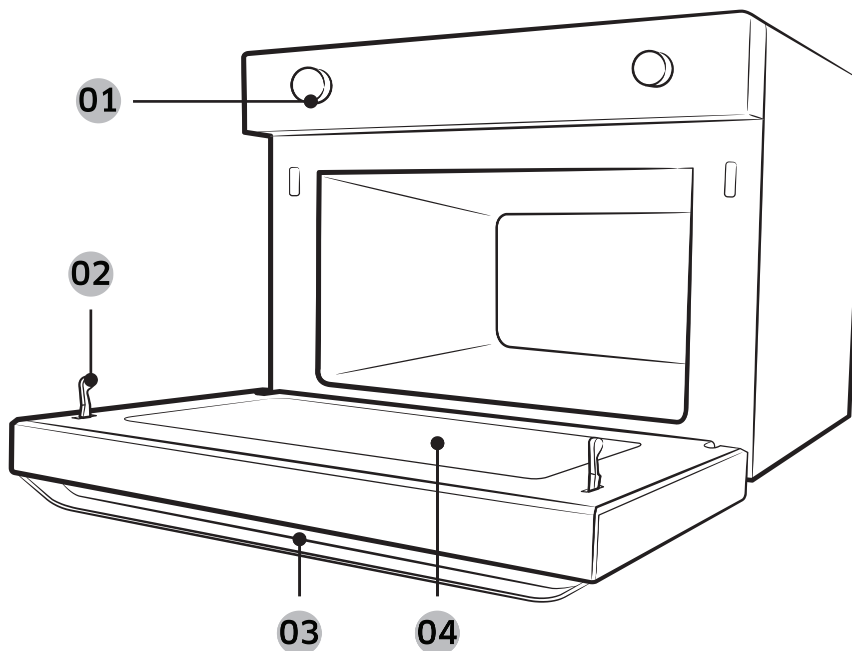
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



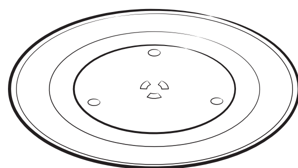
01 Control panel **02** Safety Door Lock **03** Door Handle
04 Door

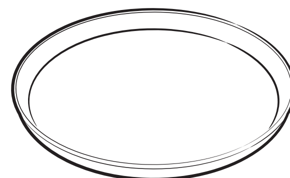
Installation

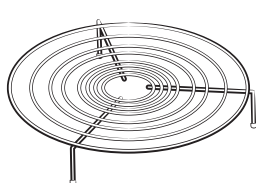
Accessories

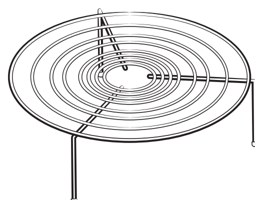
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

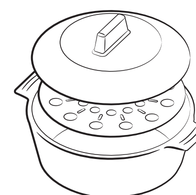

Roller ring

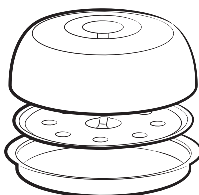

Turntable

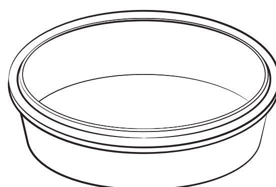

Crusty plate

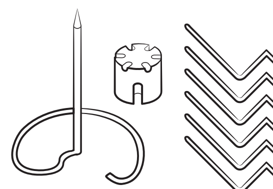

Low rack


High rack


Steam cooker *


Pro Steamer *


Glass container *


Barbecue set *

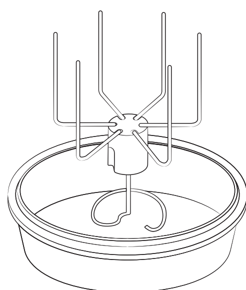
NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Grill Convection or Combination Cooking. **NOTE** Do not use wire racks with Microwave mode.
Crusty plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.
Steam cooker	(MC35J8085P* model only) • Use the Steam cooker with Power Steam. • The Steam cooker is available only with Microwave cooking. Do not use with other cooking modes. • See the Steam cooking guide on page 60.

Installation

Pro Steamer	(MC35J8085L* and MC35J8085V* models only) • The Pro Steamer is a set of the stainless-steel cover, steam tray, and Crusty plate, which is designed for steam cooking. Use the Pro Steamer to brown food such as pastry and pizza dough with Microwave mode. Do not use with other cooking modes. • See the Steam cooking guide on page 60. ⚠ **CAUTION** • The Pro Steamer is dedicated to this model. Do not use the Pro Steamer with other models or products. A fire or property damage may occur. • Do not use the Pro Steamer without water or food inside. Fill the Pro Steamer with at least 500 ml of water before use. Otherwise, cooking may be incomplete, or a fire or property damage may occur. • Make sure to use oven gloves when taking the Pro Steamer out because the Pro Steamer becomes very hot when cooking is complete. • Make sure to properly assemble the Pro Steamer including the cover before cooking. Eggs or chestnuts may explode without the cover or Crusty plate.
Glass container	(MC35J8085P* and MC35J8085V* models only) • Put the Glass container on the turntable, and place the roasting stand on the container for roasting.

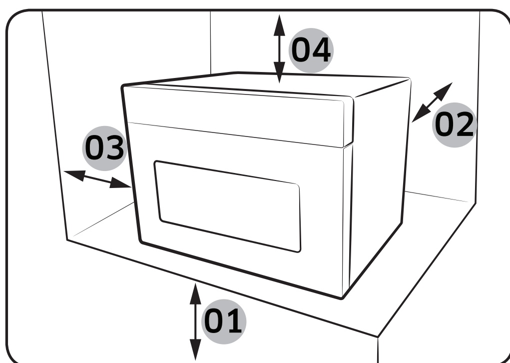
Barbecue set	(MC35J8085P* and MC35J8085V* models only) The barbecue set consists of the roasting spit, coupler barbecue, and 6 skewers, making up the vertical multi-spit. Use this barbecue set to barbecue whole meats such as chicken. This set removes the need to turn the meat over manually, and can be also used with Grill combination mode. **Vertical multi-spit** Use the vertical multi-spit with 6 kebab skewers with Convection or Combination mode to barbecue meat or vegetables that have been cut into pieces.  First put the roasting spit on the Glass container, and insert the multi-spit into the roasting spit. ⚠ **CAUTION** • When cooking is complete, use oven gloves to take out the multi-spit because the multi-spit becomes very hot. • Do not clean the multi-spit with dishwashers. Clean the multi-spit manually with neutral detergent and lukewarm water.

NOTE

Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

Installation

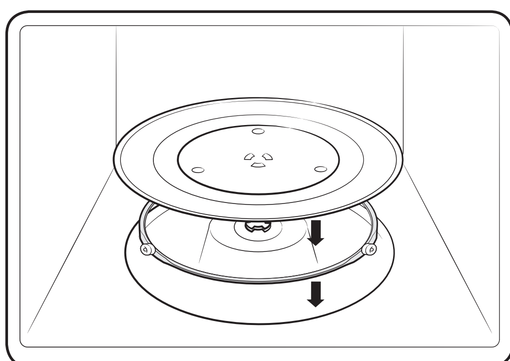
Installation site



01 85 cm from the floor
02 10 cm from the rear wall
03 10 cm from the side
04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

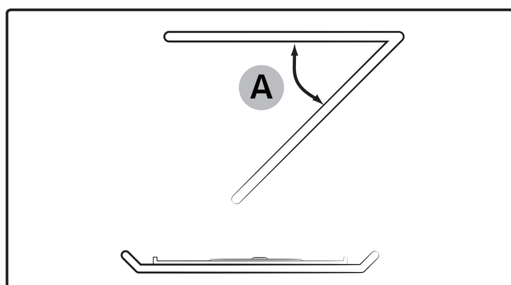
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Maintenance

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Before you start

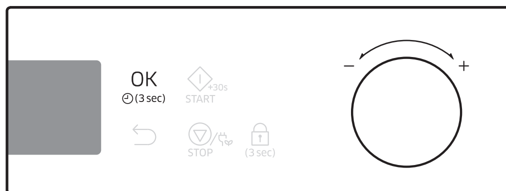
There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Clock

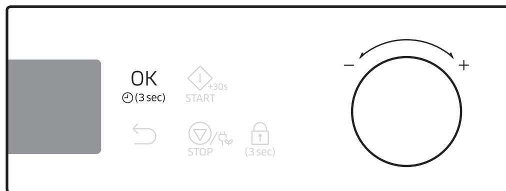
It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.



1. Turn on the oven and wait for a few seconds to enter Standby state. The hour element blinks.



2. Use the value dial to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.



3. Use the value dial to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

- To change the current time later, press and hold **OK** for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

Before you start

Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

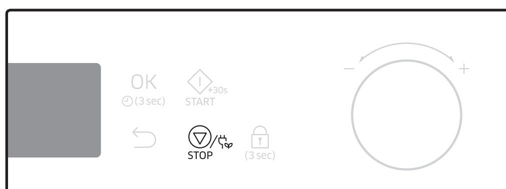


To mute the sound, hold down ⮌ for 3 seconds. "OFF" appears on the display.



To unmute the sound, hold down ⮌ again for 3 seconds. "ON" appears on the display.

Power saving



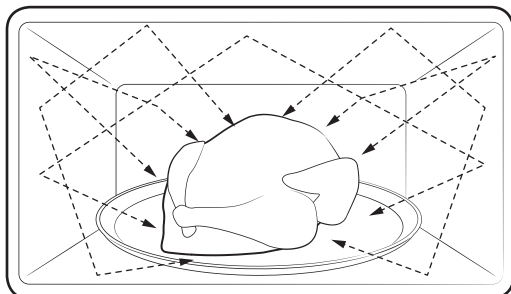
To reduce power consumption, press STOP for 1 second. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

NOTE

- When setting the oven after 5 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

Before you start

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material		Microwave-safe	Description
Aluminium foil		△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate		○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware		○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	✕	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	✕	These may cause arcing

Before you start

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	✕	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	✕	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	✕	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

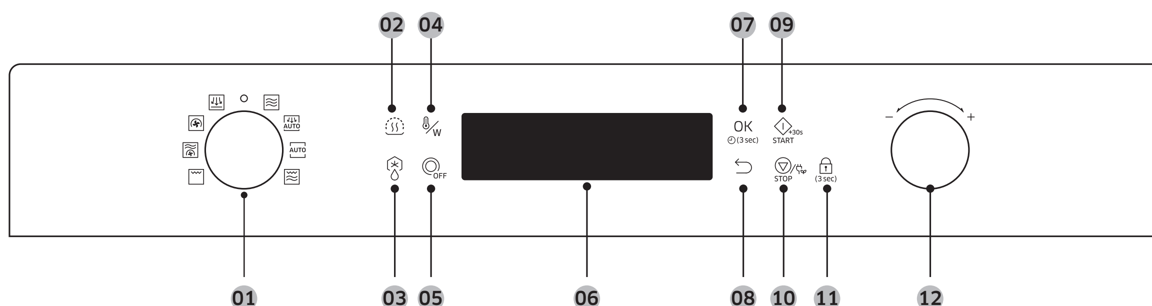
○ : Microwave safe △ : Use caution ✕ : Microwave unsafe

Before you start

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode dial	Turn the mode dial to select a desired cooking mode or function.
02 Keep warm	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
03 Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.
04 Temperature/ Power Level	Use to change the temperature or power level.
05 Turntable	Press to toggle on and off the turntable.
06 Display	Shows necessary information of selected function or settings.
07 OK	Press to confirm your settings.
08 Back	Press to return to the default setting.
09 Start	Press to start operation. This button is also used to cook with microwave energy for 30 seconds at maximum power level.
10 Stop/Power (Eco)	Press to turn the oven on. During operation, press once to stop operation, twice to cancel the current mode, three times to turn the oven off for power saving.
11 Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.
12 Value dial	Turn the value dial to adjust the setting value for your selection. Turn to + to increase, or turn to - to decrease.

NOTE

- Standby state: After 5 minutes of inactivity on the control panel, the oven enters Standby state where only the current time is displayed. After 25 more minutes of inactivity, the oven enters Stop state.

Feature overview

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Manual mode		Hot Blast	160-230 ℃	200 ℃	60 min.
			Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.		
		Convection	40-230 ℃	180 ℃	60 min.
			The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.		
		Convection Combo	40-200 ℃ 100-450 W	180 ℃ 450 W	60 min.
			The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.		
		Microwave	100-900 W	900 W	90 min.
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.		
		Grill	180 ℃	180 ℃	60 min.
			Use this for grilling food such as meat.		
		Grill Combo	180 ℃ 100-600 W	180 ℃ 600 W	60 min.
			The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.		

Operations

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Auto mode		Hot Blast Auto	To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.		
		Auto	For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes.		
		Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.		
Special functions		Keep Warm	50-80 ℃	60 ℃	3 hrs.
			Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.		

Operations

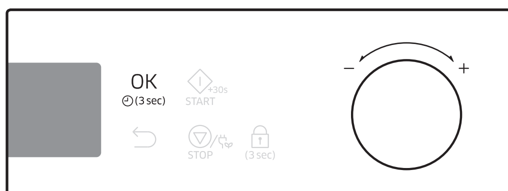
Manual mode

Step 1. Select mode



Turn the mode dial to select a manual mode, for example, Convection. The default temperature blinks.

Step 2. Set temperaure or Power level

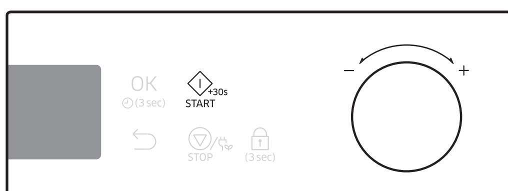


Use the value dial to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move to the time elements.

NOTE

The power level, unless otherwise mentioned, is adjusted according to the set temperature.
If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the cooking time session.

Step 3. Set cooking time

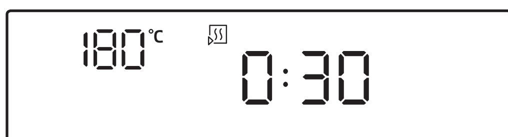


Use the value dial to set the cooking time. When done, press **START** ( ).

NOTE

You can set cooking time after preheating.

Step 4. Preheat



The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the indicator disappears.

Operations

⚠ **CAUTION**

- Always use oven gloves while taking out food.
- Microwave oven may operate for 5 minutes to be cooled when the temperature of oven cavity is hot after cooking. ✳ will be displayed.

To change the cooking time during cooking



Use the value dial to adjust the cooking time. Your changes will be applied instantly, and the oven resumes cooking with the new settings.

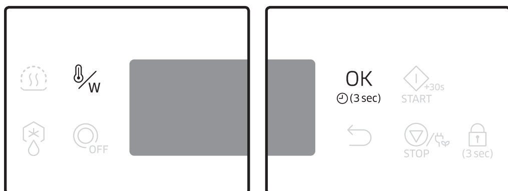
To change the temperature or power level during cooking



1. Press /W. The temperature (or power level) element blinks.

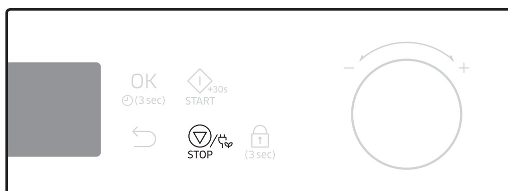


2. Use the value dial to adjust the temperature (or power level).



3. Press **OK** or /W to confirm the changes.

To stop operation

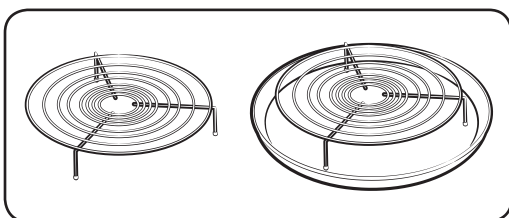


Press **Stop** (STOP) once to stop operation, twice to cancel the current mode, three times to turn the oven off for power saving.

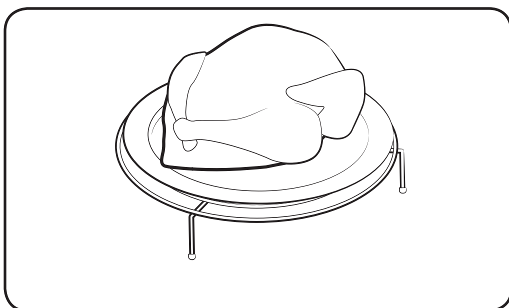
Hot Blast

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Hot Blast		Temperature		Cooking time		Preheating



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 29.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

CAUTION

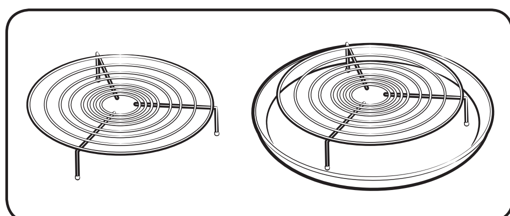
Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

Operations

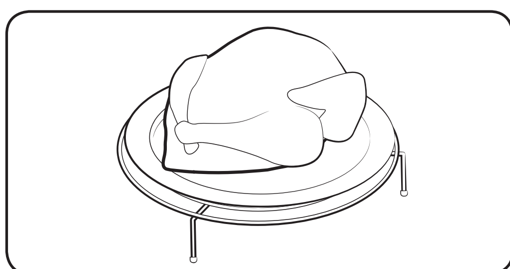
Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Convection	>	Temperature	>	Cooking time	>	Preheating



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.

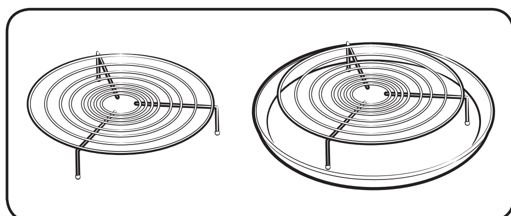


2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 29.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

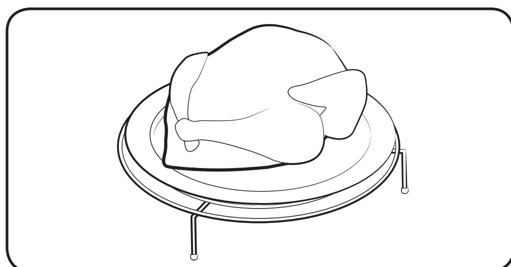
Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Convection Combo	>	Temperature and Power level	>	Cooking time	>	Preheating



1. Put the Low rack, or the combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 29.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

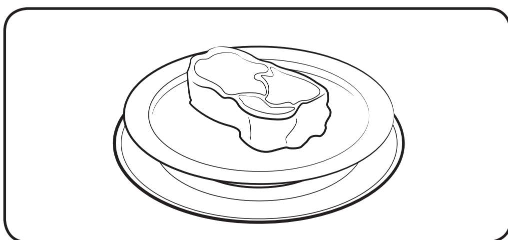
Operations

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Microwave		Power level		Cooking time		-



1. Put food in a microwave-safe container, then in the centre of the turntable. Close the door.
2. Follow steps 1-3 in the Manual mode on page 29.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (900 W), select Microwave, and then press **START** ().

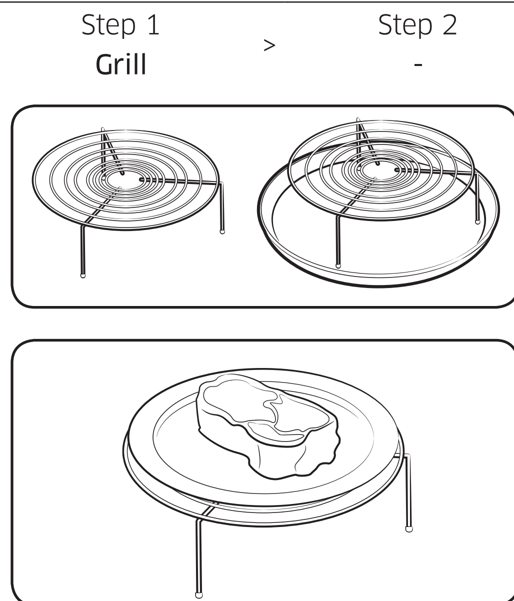
Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	900	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	750	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		-		Cooking time		-

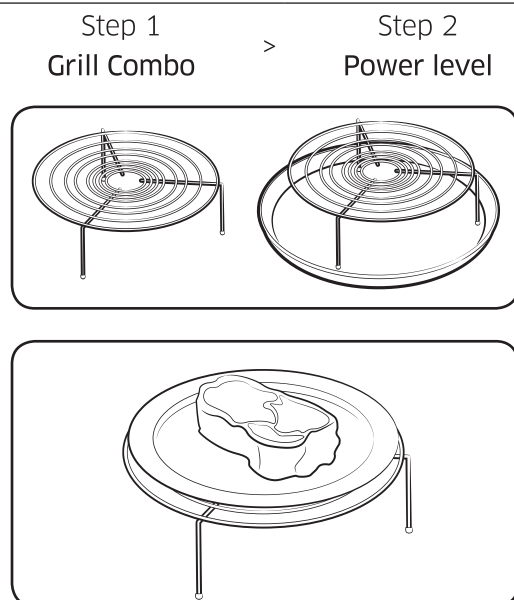


1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1 and 3 in the Manual mode on page 29.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill Combo		Power level		Cooking time		-

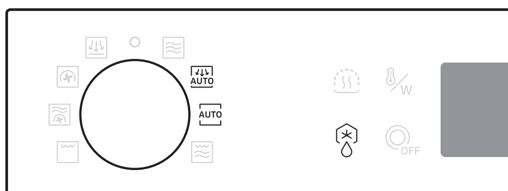


1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-3 in the Manual mode on page 29.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Auto mode

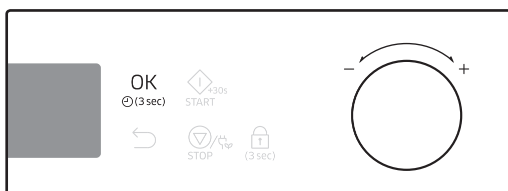
The oven offers 3 different auto modes for your convenience: Hot Blast Auto, Auto Cook, and Power Defrost. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode



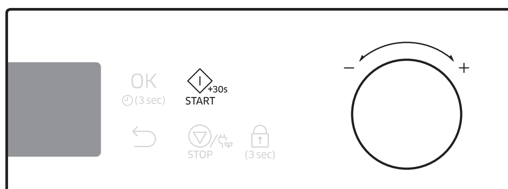
Turn the mode dial to select an auto mode (Hot Blast Auto and Auto Cook) or press Power Defrost. The default programme number blinks.

Step 2. Select programme



Use the value dial to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

Step 3. Set serving size or weight



Use the value dial to set the serving size (or weight). When done, press **START** (+30s START).

CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

Operations

Hot Blast Auto

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.
To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.

Step 1		Step 2		Step 3
Hot Blast Auto	>	1 to 10	>	Serving size

1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the Auto mode on page 36.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

CAUTION

Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1		Step 2		Step 3
Auto	>	1 to 25	>	Serving size

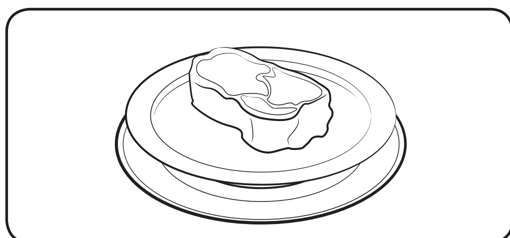
1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the Auto mode on page 36.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Operations

Power Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1		Step 2		Step 3
Power Defrost	>	1 to 5	>	weight



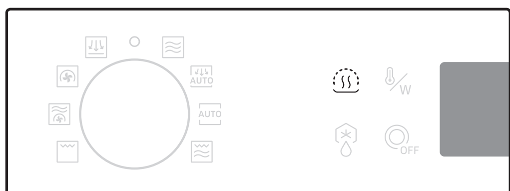
1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the Auto mode on page 36.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Special functions

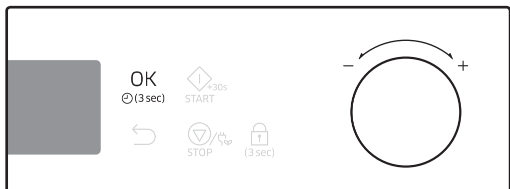
Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

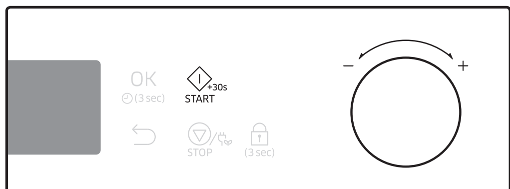
When cooking is complete,



1. On the feature panel, press . The default temperature (60 °C) blinks.



2. Use the value dial to adjust the temperature, and then press **OK** to move to the time element.



3. Use the value dial to set the time, and then press **START** (). The oven starts warming.

CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

NOTE

- To change the temperature during the cycle, press [temperature/W button], and repeat step 2 above.

Keep Warm guide

Food	Temperature (°C)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/ pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/ crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

Auto cooking

Hot Blast Auto guide

Food		Serving size (g)	Directions
H1	Frozen Pan Pizza	400-450	Remove a package and place the Pizza on a low rack. Put in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H2	Homemade Pizza	500-550	Ingredients • Pizza dough (200-220 g) 150 g strong white bread flour, 3 g dried yeast, 0,5 tbsp olive oil, 100 ml warm water, 0.5 tbsp sugar and salt • Topping 100 g Sliced Vegetables, 100 g Tomato puree, 80-100 g grated Mozzarella cheese Method Put the flour, yeast, oil, salt and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 mins. Cover with lid and prove for 30 min. Roll out into crusty plate. Spread the tomato puree on the dough and add vegetables. Sprinkle cheese evenly on top. put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Food		Serving size (g)	Directions
H3	Homemade Lasagne	1000-1100	Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 100 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese Method Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 10 min. Use dried, precooked lasagna noodles. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H4	Homemade Gratin	600-650 1200-1250	Ingredients (1200-1250 g) 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated mozzarella cheese, butter, thyme * In case of 600-650 g, Use half quantity. Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish, about 18 x 28 cm. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. Put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Food		Serving size (g)	Directions
H5	Frozen French Fries	300-350 400-450	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H6	Frozen Buffalo Wings	400-450 500-550	Put the Frozen Buffalo wings (pre-cooked and spiced) on a crusty plate. Set plate on high rack. Put them in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H7	Roast Chicken Pieces	500-600 900-1000	Weigh chicken pieces and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. When the beep sounds, turn the chicken over and press start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H8	Roast Chicken	1200-1300	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H9	Beef Steak Pie	500-600	Ingredients 200 g beef, cubed, 1 tbsp olive oil, 1/2 onion(sliced), 80 g mushroom(sliced), 1 tbsp each of parsley and thyme, chopped, 1 tbsp Worcestershire sauce, salt and pepper, 2 tbsp flour, 100 ml hot beef stock,120 g ready-made pastry dough, 1 egg yolk (beaten) Method Sprinkle the beef with four, salt and pepper. Fry them in a frying pan with oil, stirring frequently until browned. Add onion, mushroom, parsley, thyme, Worcestershire sauce and beef stock and broil. After broiling, reduce to simmer for an hour. Pour the filling mixture to an oven dish and cover with the pie pastry sheet and press the edge together to seal. Decorate with pastry trimming with knife and pork. Cut cross the top and brush with beaten egg yolk. Put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Food		Serving size (g)	Directions
H10	Homemade Mini Quiche	400-500	Ingredients • Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg • Mixture 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper Method To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.

Auto cook guide

Food		Serving size (g)	Directions
A1	Frozen Lasagne	400-450	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. After cooking, stand for 3-4 min.
A2	Frozen Thin Pizza	300-350 400-450	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, stand for 1-2 min.
A3	Plated Meal (3 components)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking, stand for 2-3 minutes.
A4	Ready Meal (1 component)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Food		Serving size (g)	Directions
A5	Roast Fish	300-400 500-600	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A6	Roast Beef	800-1000 1200-1400	Brush beef with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A7	Roast Pork	800-1000 1200-1400	Brush pork with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A8	Grilled Chicken Breasts	300-400 500-600	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A9	Grilled Salmon Fillets	300-400 500-600	Brush salmon fillets with oil and spice. Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A10	Grilled Fish Fillets	500-600	Brush fish fillets with oil and spice. Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A11	Frozen Bread Rolls	400-500	Put frozen bread rolls on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes.
A12	Brownies	700-750	Put pre-mixture, egg, water, sunflower oil in a bowl and mix well. Pour mixture in a glass tray on the low rack. After cooking, stand for 10 minutes. As your preference, you can put some nuts in brownie.

Food		Serving size (g)	Directions
A13	Roast Vegetables	200-250 300-350	Slice fresh vegetables (e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms) and brush oil, spice. Put them on crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A14	Frozen Potato Croquettes	300-350 400-450	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A15	Homemade French Fries	300-350 400-450	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g oil and spice. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A16	Potato Wedges	300-350 400-450	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A17	Frozen Onion Rings	200-250 300-350	Distribute frozen onion rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A18	Frozen Prawns	300-350 400-450	Distribute frozen prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A19	Frozen Fried Squids	200-250 300-350	Distribute frozen fried squids evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A20	Frozen Chicken Nuggets	300-350 400-450	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A21	Pizza Dough	300-500	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

Food		Serving size (g)	Directions
A22	Cake Dough	500-800	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A23	Bread Dough	600-900	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A24	Yogurt – Small Ceramic Cup	500	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.
A25	Yogurt – Large Glass Bowl	500	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.

NOTE

The turntable is not rotating while fermenting yogurt.

Power Defrost guide

Food		Serving size (g)	Directions
d1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
d2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
d3	Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
d4	Bread/Cake	100-1000	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
d5	Fruit	100-600	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-7	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green beans	300	600	7½-9½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (Chinese style)	300	600	7½-9½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

Cooking Smart

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (900 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels sprouts	250	5-6	3
	Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	4-5	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice**: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta**: Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	900	16-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	900	22-23	5	Add 500 ml of cold water.
	375		24-25		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml of hot water.

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900	1½- 2 3 – 3½	1-2
	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	450 g	600	5½ – 6½	2-3
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½ – 5½	3
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5½ – 6½	3
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Plated meal (chilled)	450 g	600	6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.
Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	4-6 9-11	15-30
	Pork steaks	250	7-8	
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	4-4½	
	German bread	500	7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!			

Cooking Smart

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed.
Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.

Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3½-4½	2-2½
	Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	2 pcs. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato + cheese toast	4 pcs. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Toast Hawaii	4 pcs. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked apples	2 apples	300 W + Grill	6-7	-
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Roast Chicken	1200-1300 g	450 W + Grill 450 W + Grill	19-23	20-24
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.			
Chicken pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs.)	Grill only	8-12	6-10
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Crusty plate

We recommend you to preheat the crusty plate while it's on the turntable for 3-4 minutes.

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Bacon	80 (4-6 slices)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.				

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Grilled tomatoes	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.				
Potato wedges	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.				
Chicken nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.				

Hot blast guide

Cooking with hot blast is a powerful combination of the inner grill heater and the convection ring heater with fan at side. The hot air blows from the top of the cavity through holes into the oven. The heating element at top and side and the fan at the side-wall, keeps the hot air circulating evenly.
Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food	Serving size (g)	Mode (°C)	Cooking Time (min.)
Frozen mini tartes/ pizza snacks	250	200	9-12
	Put pizza snacks on the crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen Oven Chips	300	200	13-16
	Distribute frozen oven chips on crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen chicken nuggets	300	200	6-9
	Put frozen nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack.		
Frozen Pizza	300	200	13-15
	Put frozen Pizza on the low rack.		
Homemade Lasagna/ Pasta Gratin	500	180	25-30
	Put pasta in ovenproof dish. Put dish on low rack.		
Roast Vegetables	300	200	6-10
	Rinse and prepare vegetables in slices (e.g. courgette, egg plants, pepper, pumpkin). Brush with olive oil and add spices. Put on crusty plate on low rack.		

Convection guide

Convection

In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwaves+Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Preheat the grill with Fast Preheat, and wait until the cycle is complete. Set the power level and cooking time as instructed below. Use oven gloves when taking out food.

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen Pizza (ready baked)	300-400	Only 200 °C	15-17
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes		
Frozen lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/lamb (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (first side) 15-17 (second side)
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.		
Frozen bread rolls	350 (6 pcs.)	100 W + 160 °C	6-8
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.		

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Marble cake	700	Only 180 °C	70-80
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small Cakes	each 30	Only 165°C	25-35
	Put up to 12-15 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/bread rolls (fresh dough)	200-250	Only 200 °C	13-18
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		
Frozen cake	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		
Homemade Potato Gratin	500	450 W 180 °C	5-7 (first side) 12-16 (second side)
	Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.		
Homemade Quiche (Medium size)	500-600	170 °C	40-42
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode. Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		
Homemade quiche (Large size)	900-1000	180 W + Convection 170 °C	38-40
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode without crusty plate. Prepare quiche using crusty plate and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		

Steam cooking guide

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Artichokes	300 (1-2 pcs)	900 W	5-6
	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300	900 W	4-5
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Vegetables	300	600 W	7-8
	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300	1st stage: 900 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6
	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300	1st stage: 900 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8
	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Rice	250	900 W	15-18
	Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500	900 W	7-8
	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Stew (chilled)	400	600 W	5-6
	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600 W	1-2
	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250	900 W	3-4
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

Quick & Easy

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it’s time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

Troubleshooting

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-A1	This code appears when the oven fails to sense the damper to open or close for 1 minute.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Press **Stop** () to try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2250 W
	Microwave	1450 W
	Grill	2250 W
	Convection	2250 W
	Hotblast	2250 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit (Include Handle)	528 x 404 x 473 mm
	Cooking chamber	400 x 219 x 396.5 mm
Volume		35 liter
Weight	Net	Approx. 28.5 kg

SAMSUNG

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04321M-00